





Sommario

LETTERA AGLI STAKEHOLDER	p. 3
HIGHLIGHTS	p. 4

01 L'IDENTITÀ CHE GUIDA DISPENSA EMILIA p. 7

1.1	LA STORIA DI DISPENSA EMILIA: TRA INNOVAZIONE E TRADIZIONE	p. 8
1.2	LA PRESENZA SUL TERRITORIO	p. 10
1.3	UN VIAGGIO TRA I SAPORI DELL'EMILIA	p. 12
1.4	MISSION E VISION: LA DIREZIONE AZIENDALE	p. 14
1.5	L'ESSENZA DI DISPENSA EMILIA	p. 16

02 LA GOVERNANCE p. 19

2.1	IL SISTEMA DI GOVERNANCE	p. 20
2.2	L'ORGANIGRAMMA	p. 22
2.3	IL MODELLO DI BUSINESS	p. 24
2.4	I PORTATORI D'INTERESSE	p. 26
2.5	IL CODICE ETICO E L'INTEGRITÀ AZIENDALE	p. 28
2.6	IL MODELLO ORGANIZZATIVO	p. 30

03 ORIZZONTE SOSTENIBILITÀ p. 32

3.1	I TEMI MATERIALI	p. 34
3.2	IL PIANO STRATEGICO	p. 36
3.3	L'ADESIONE A INIZIATIVE GLOBALI PER LA SOSTENIBILITÀ	p. 38
3.4	IL SISTEMA DI MONITORAGGIO: IL PROGRESSO VERSO LA SOSTENIBILITÀ	p. 40

04 UNA FILIERA RESPONSABILE p. 42

4.1	LA GESTIONE E LA CONFORMITÀ DELLA FORNITURA	p. 44
4.2	LA PROCEDURA DI CONTROLLO INTERNO	p. 46
4.3	L'UNITÀ PRODUTTIVA: TRA ECCELLENZA ARTIGIANALE E RESPONSABILITÀ	p. 48
4.4	OBIETTIVI E TRAGUARDI NELLA FILIERA	p. 50

05 L'IMPATTO AMBIENTALE p. 52

5.1	L'IMPEGNO AMBIENTALE DI DISPENSA EMILIA: UNA POLITICA PER IL FUTURO	p. 54
5.2	CONSUMI ED EMISSIONI: L'IMPATTO ATTUALE	p. 56
5.3	LA GESTIONE DEI RIFIUTI	p. 62

5.4	LA GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE	p. 64
5.5	OBIETTIVI E TRAGUARDI PER UN MINORE IMPATTO AMBIENTALE	p. 66

06 L'IMPATTO SOCIALE p. 68

6.1	LE PERSONE DI DISPENSA EMILIA	p. 70
6.2	LAVORARE IN DISPENSA EMILIA: PARI OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE	p. 72
6.3	LAVORARE IN SICUREZZA: BENESSERE E PREVENZIONE	p. 74
6.4	LE PERSONE AL CENTRO: FORMAZIONE E CRESCITA	p. 76
6.5	LE RADICI NEL TERRITORIO: IL LEGAME CON LA COMUNITÀ	p. 80
6.6	CREARE VALORE PER I CLIENTI	p. 82
6.7	SICUREZZA INFORMATICA E OTTIMIZZAZIONE DEI SISTEMI	p. 84
6.8	OBIETTIVI E TRAGUARDI PER L'INCLUSIONE E IL SOCIALE	p. 86

07 NOTA METODOLOGICA p. 88

08 INDICE DEI CONTENUTI GRI p. 90

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ | 2025



il 2025 rappresenta per Dispensa Emilia un passaggio importante nel nostro percorso di crescita: un anno in cui abbiamo consolidato quanto costruito negli anni precedenti e rafforzato in modo concreto il nostro impegno verso un modello di business sempre più responsabile.

Tra i risultati più significativi, abbiamo ottenuto la certificazione B Corp, un traguardo che riconosce il lavoro fatto finora, ma che, soprattutto, definisce un nuovo punto di partenza. Essere B Corp significa misurarsi ogni giorno con standard elevati, mettendo al centro della strategia aziendale l'impatto delle



nostre scelte su ambiente, persone e comunità. Nel corso dell'anno abbiamo continuato a crescere, ampliando la nostra presenza sul territorio e

investendo nello sviluppo dell'organizzazione. Questo ha significato rafforzare le competenze, migliorare i processi aziendali e accompagnare le persone in un percorso di crescita personale e professionale.

Allo stesso tempo, abbiamo lavorato per rendere sempre più efficiente e sostenibile il nostro modello operativo: dalla riduzione degli sprechi alimentari, all'ottimizzazione dei consumi energetici, con un'attenzione ancora crescente per la gestione della filiera e dei materiali utilizzati. Interventi concreti, spesso poco visibili, ma fondamentali per costruire un impatto reale e duraturo. Il rapporto con i nostri fornitori e con i territori in cui operiamo è rimasto centrale. Abbiamo continuato a sviluppare collaborazioni basate su responsabilità condivise, promuovendo standard sempre più chiari e avviando nuove attività di monitoraggio e verifica lungo la filiera.

Essere un'impresa responsabile, per noi, significa anche contribuire attivamente al contesto in cui siamo inseriti. Per questo abbiamo proseguito nel supporto a iniziative sociali e nella costruzione di relazioni con le comunità locali, consapevoli del ruolo che un'azienda può e deve avere nel generare valore oltre il proprio perimetro.

Guardando al futuro, sappiamo che il percorso intrapreso richiederà ancora impegno, capacità di adattamento e scelte coraggiose. Continueremo a lavorare per integrare sempre di più la sostenibilità nel nostro modo di fare impresa, con un approccio concreto, misurabile e orientato al lungo periodo.

Vi invitiamo a leggere questo Bilancio di Sostenibilità, che rappresenta una fotografia del lavoro svolto e, allo stesso tempo, una base su cui costruire i prossimi passi insieme.

Alessandro Medi
Amministratore Delegato



21

ANNI DI STORIA

DONNE
NELL'ORGANICO
60%

+10 NUOVE
APERTURE
PUNTI
VENDITA **58**

1 UNITÀ
PRODUTTIVA

1013
DIPENDENTI

Highlights

100%

FORNITORI NAZIONALI,
DI CUI IL 60% IN
EMILIA-ROMAGNA

1,1%
FOOD WASTE

0,30

INDICE DI GRAVITÀ
DEGLI INFORTUNI

157,4

TonCO₂e
EMISSIONI DIRETTE
DI SCOPE 1

TonCO₂e
EMISSIONI DIRETTE
DI SCOPE 2

2144

556

TonCO₂e
EMISSIONI INDIRETTE
DI SCOPE 3

GHG EMISSION





L'identità che guida Dispensa Emilia

01

La storia di Dispensa Emilia: tra innovazione e tradizione

2004: Le radici di un sogno

Dispensa Emilia nasce da una visione ambiziosa del fondatore Alfiero Fucelli e due soci in affari: portare la tradizione della cucina emiliana in un format moderno e accessibile. Il primo chiosco, situato nei pressi di Bologna nel centro commerciale Casalecchio di Reno, diventa il punto di partenza di un viaggio che unisce i sapori autentici della tradizione con un'esperienza di consumo veloce e di qualità.

2007: L'arricchimento del menù

Dopo i primi anni di attività, Dispensa Emilia amplia il proprio menù introducendo due grandi classici della tradizione emiliana: la pasta fresca e lo squisito gnocco fritto, un simbolo della convivialità emiliana. Queste novità conquistano i clienti e rafforzano l'identità del brand come ambasciatore della cucina regionale autentica.

2014: Oltre i confini regionali

Dopo un decennio di successi consolidati in Emilia-Romagna, Dispensa Emilia compie un passo significativo, varcando i confini regionali con l'apertura del suo primo ristorante in Toscana, nel centro commerciale "I Gigli" di Firenze. Questo traguardo rappresenta una pietra miliare nella strategia di espansione dell'azienda.

2015: Il successo a EXPO Milano

Partecipando a EXPO Milano, Dispensa Emilia conquista il cuore di migliaia di visitatori provenienti da tutto il mondo. Lo stand gourmet diventa un simbolo della capacità di unire tradizione e innovazione, rafforzando il marchio su scala nazionale e internazionale.

2016: Un nuovo concept stradale

Dispensa Emilia introduce un'idea innovativa con l'apertura del suo primo ristorante stradale a Modena, accanto alla sede aziendale. Questa nuova formula consente di servire un pubblico più ampio, combinando praticità e qualità, e di esplorare un modello di business ancora più dinamico.

2018: Un accordo per crescere

L'ingresso di Investindustrial, con l'acquisizione del 70% delle quote, segna l'inizio di una nuova fase di crescita accelerata. Grazie al supporto di questo importante partner, Dispensa Emilia rafforza la sua presenza sul mercato italiano e pone le basi per future espansioni internazionali.

2020-2023: Resilienza, Accelerazione e Nuove Aperture

Gli anni della pandemia rappresentano una delle sfide più complesse per il settore della ristorazione. Dispensa Emilia reagisce con rapidità: rafforza e introduce servizi come App&Go, consegna a domicilio e take-away, intercettando tempestivamente il cambiamento delle abitudini di consumo. Nel 2023 l'azienda accelera ulteriormente il proprio percorso di espansione con l'apertura di nove nuovi ristoranti in Italia, tra cui il primo nella capitale, Roma, raggiungendo quota 40 punti vendita tra nord e centro Italia.

2024: Il traguardo dei 50 ristoranti e i 20 anni di Dispensa Emilia

Il 2024 rappresenta un altro anno straordinario per Dispensa Emilia, in cui si celebrano **20 anni di successi** e l'importante traguardo di **50 ristoranti attivi** sul territorio italiano. Questo risultato consolida ulteriormente la presenza del brand come punto di riferimento nella cucina emiliana moderna, con uno sguardo sempre rivolto al futuro.

2025: La sostenibilità diventa struttura

Il 2025 segna una svolta strategica per Dispensa Emilia: non solo crescita, ma maturità, non solo brand di cucina emiliana moderna, ma impresa responsabile.

A maggio 2025 l'azienda ottiene ufficialmente la **Certificazione B Corp**, entrando a far parte di una community internazionale di imprese che integrano obiettivi economici, ambientali e sociali nel proprio modello di business. Non è un bollino da mettere in vetrina. È un cambio di passo.



RISTORANTI

1 TOSCANA

6 LAZIO

19 EMILIA ROMAGNA

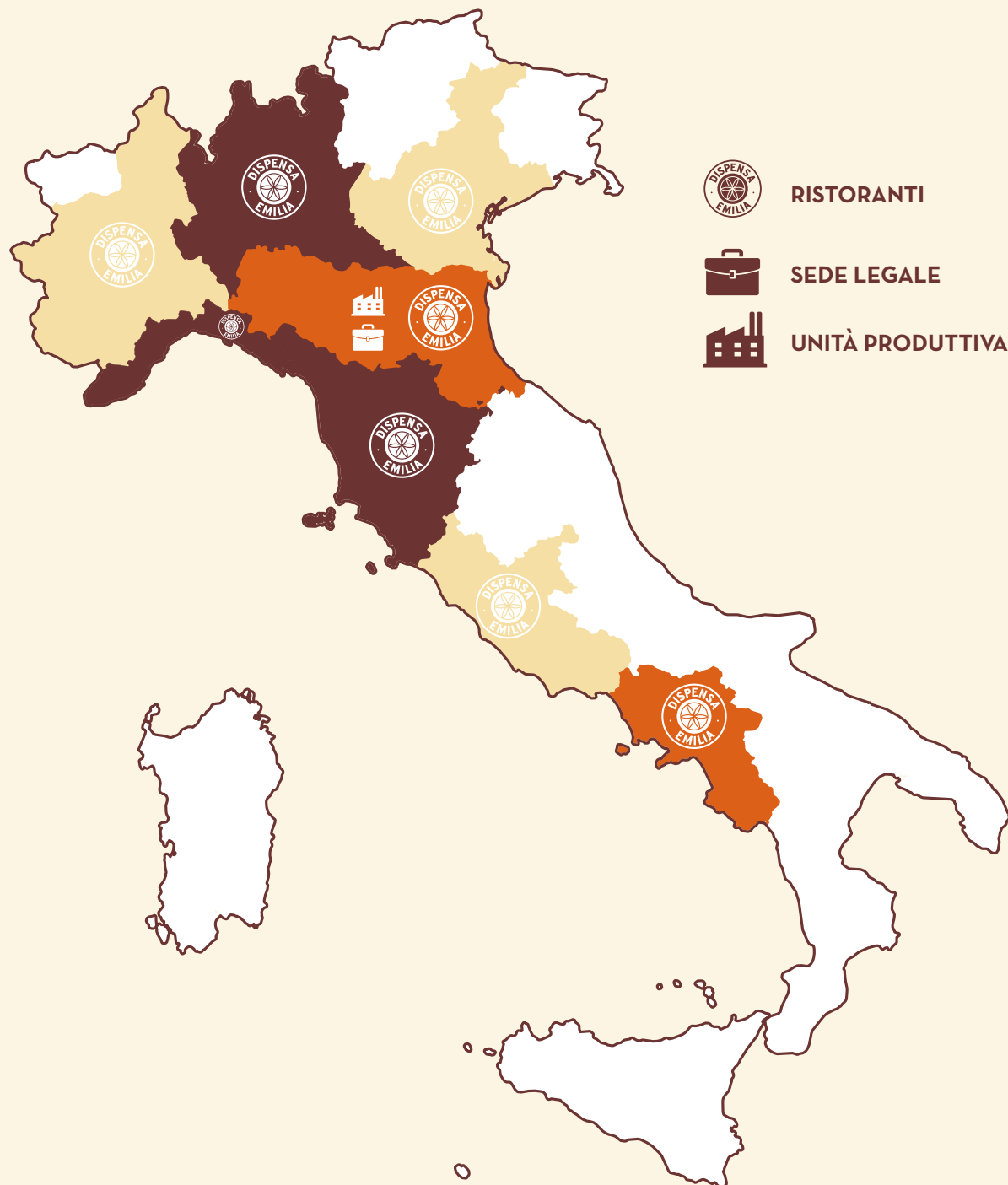
6 VENETO

20 LOMBARDIA

4 PIEMONTE

1 CAMPANIA

1 LIGURIA



La presenza sul territorio

La **sede amministrativa** di Dispensa Emilia si trova a **Modena**, cuore della **tradizione culinaria emiliana**, dove si svolgono anche le principali attività produttive. L'azienda è infatti articolata in due aree di business: l'unità produttiva e la rete di ristoranti.

Fondata nel 2017, la **"grande cucina"** di Dispensa Emilia rappresenta il **cuore produttivo dell'azienda**. Qui vengono realizzati tigelle, gnocco fritto, ragù e altri semilavorati destinati alla rete dei ristoranti.

La produzione è orientata alla **massima freschezza e qualità delle preparazioni**: gli alimenti sono realizzati senza l'utilizzo di conservanti, privilegiando processi che preservano le caratteristiche organolettiche e rinunciando a logiche di lunga conservazione tipiche dell'industria alimentare.

Le tigelle, ad esempio, non vengono precotte in stabilimento: dopo la preparazione

vengono sottoposte a un sistema di semicongelamento che ne tutela struttura e qualità, permettendo la cottura finale direttamente in ristorante.

Questo modello consente di coniugare controllo centralizzato della produzione e preparazione espressa nei punti vendita, garantendo standard elevati e uniformità dell'esperienza gastronomica.

I ristoranti di Dispensa Emilia sono oggi presenti in diverse regioni italiane, con una rete capillare nel Nord e Centro Italia. Ogni punto vendita rappresenta un presidio del brand sul territorio e traduce in esperienza concreta i valori dell'azienda: qualità delle materie prime, preparazione espressa e centralità del cliente.

Il modello di sviluppo si articola in diversi format, progettati per adattarsi ai differenti contesti urbani e commerciali: ristoranti in centri commerciali, locali su strada (stand-alone) con parcheggio dedicato, punti vendita in stazioni ferroviarie e format più compatti per aree urbane ad alta densità.



Centro città



Stazione



Locale su strada



Centro commerciale



Un viaggio tra i sapori dell'Emilia

Dispensa Emilia interpreta la **tradizione gastronomica emiliana in chiave moderna**, offrendo un'esperienza veloce e informale che combina i vantaggi del concept fast - servizio rapido, prezzo contenuto - con i servizi di un classico ristorante: servizio al tavolo, ingredienti freschi e preparati al momento, ambiente caldo e accogliente. Nel contesto italiano, rappresenta uno dei primi esempi in grado di coniugare questi due aspetti. La formula prevede piatti tradizionali come tigelle, pasta fresca con condimenti artigianali, il gnocco fritto e le ricche insalate, disponibili per il consumo al ristorante, per l'asporto o con consegna a domicilio. Gli ordini possono anche essere effettuati comodamente tramite l'App Dispensa Emilia, garantendo flessibilità e semplicità per ogni esigenza. Nel 2024 Dispensa Emilia ha introdotto un nuovo format pensato per

rendere la cucina emiliana ancora più accessibile: il **Food Truck**, nato come progetto pilota per portare un assaggio veloce e di qualità nei principali eventi sportivi, culturali e musicali.

Nel corso del 2025, il progetto si è consolidato ed evoluto, trasformandosi in un vero e proprio strumento di prossimità e relazione con il territorio. Partendo da Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto, il format ha esteso la propria presenza anche al Centro e Sud Italia, raggiungendo nuove regioni come Lazio e Campania.

Il Food Truck non è solo un punto vendita mobile, ma un **ambasciatore dell'identità di Dispensa Emilia**: dalle piazze locali ai grandi eventi, **la tigella diventa simbolo di uno street food di qualità**, capace di unire **tradizione e contemporaneità**.



La tigella

La tigella, il sottile pane rotondo dell'Appennino emiliano, deve il suo nome al disco di terracotta su cui veniva cotta. In Dispensa, la prepariamo secondo una ricetta esclusiva, senza lattosio e con ingredienti semplici: acqua, lievito madre, olio extravergine di oliva e un mix di farine. Dalle Classiche alle Ortolane, dalle Sfiziose alle Imperdibili, puoi gustare varianti come La Tradizionale con battuto di lardo e grana, La Bolognese con ragù di carne o Baciarmi Ancora con cipolle caramellate al balsamico.



Gnocco fritto

Il nostro gnocco fritto è fragrante e leggero, perfetto da gustare da solo o in abbinamento a un tagliere di salumi. Preparato nella nostra cucina centrale con ingredienti selezionati, viene poi fritto al momento nei nostri ristoranti e servito caldo e dorato, per un'esperienza autentica e irresistibile.



I primi piatti

La pasta è un pilastro della tradizione culinaria emiliana e un grande protagonista della nostra offerta. Ogni giorno prepariamo con cura i primi piatti più iconici della regione, sempre cucinati freschi al momento, per garantire tutto il sapore autentico della tradizione. Dalle classiche tagliatelle al ragù agli strozzapreti e alla gramigna, fino ai tortellini e ai tortelloni di zucca, ogni piatto è realizzato con ingredienti selezionati e accompagnato dai nostri condimenti fatti in casa. Immane anche le lasagne, disponibili sia nella versione tradizionale con ragù, sia in una gustosa variante vegetariana.



Le insalate

Le nostre insalate sono pensate per soddisfare ogni palato, offrendo un mix equilibrato di gusto e freschezza, preparate al momento con ingredienti selezionati e freschissimi. Ogni porzione è accompagnata da tre tigelle calde e fragranti, un'irresistibile coccola che completa l'esperienza. Tra le nostre proposte, la più amata è senza dubbio la Cesarina, con tagliata di petto di pollo, insalata, rucola, pomodorini e un delicato condimento a base di grana.

Mission e Vision: la direzione aziendale

La proposta di Dispensa Emilia

Dispensa Emilia si propone di offrire ai clienti un'esperienza autentica della tradizione culinaria emiliana, reinterpretata in chiave innovativa, all'interno di un ambiente accogliente e conviviale.

"Moderna trattoria"

La vision aziendale

L'obiettivo di Dispensa Emilia è diventare il punto di riferimento per la ristorazione italiana informale e sostenibile, valorizzando qualità e tradizione. L'azienda mira a contribuire al benessere delle persone, rendendo ogni giorno accessibile il meglio della cucina emiliana: gusto, genuinità, gratificazione e convivialità. Dispensa Emilia persegue questo obiettivo attraverso un elemento distintivo: l'Eccellenza, che guida ogni scelta e azione.

"Chi mangia bene, vive meglio."



L'essenza di Dispensa Emilia

Il format rispecchia appieno i valori che caratterizzano Dispensa Emilia.

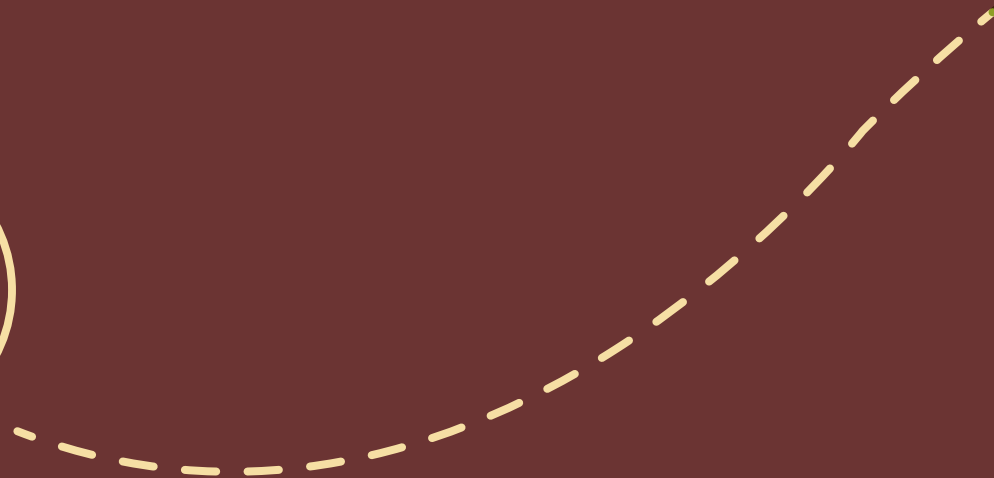
Persone e passione: la competitività di Dispensa Emilia nasce e si sviluppa grazie alla **componente umana** che costituisce **l'anima dell'azienda**. È la persona, da sola o in team, che riesce a rendere vincente l'organizzazione, mettendo in campo il proprio sistema di valori, la passione, l'impegno, le competenze e le ambizioni. Ogni individuo contribuisce a costruire un ambiente dinamico, dove l'entusiasmo e la voglia di fare si riflettono in ogni attività.

Entusiasmo e fiducia: Le persone di Dispensa Emilia si distinguono per **un'attitudine positiva e inclusiva**, affrontando ogni sfida con entusiasmo e valorizzando l'apprendimento continuo. Credono nella **forza del lavoro di squadra**, dove collaborazione e condivisione di idee multidisciplinari diventano motori di crescita. Grazie al supporto reciproco, generano soluzioni creative e innovative, contribuendo al successo collettivo.

Innovazione e coraggio: per Dispensa Emilia, **l'innovazione è un processo essenziale** per l'evoluzione dell'organizzazione. Ogni giorno, l'azienda si impegna a essere sempre più **vicina alle esigenze dei propri clienti**, affrontando con dinamismo e coraggio le sfide di un mercato in continuo cambiamento. Non teme di mettersi in gioco, consapevole che solo attraverso l'innovazione è possibile migliorarsi e restare competitivi.

Eccellenza: la **ricerca instancabile dell'eccellenza** guida ogni attività quotidiana. Dispensa Emilia ha come obiettivo primario quello di **"far bene"**: ogni prodotto è curato nei dettagli, ogni cliente è trattato con la massima attenzione e il benessere dei dipendenti rappresenta una priorità. L'eccellenza non è solo un valore, ma un impegno quotidiano che spinge l'azienda a migliorarsi costantemente.



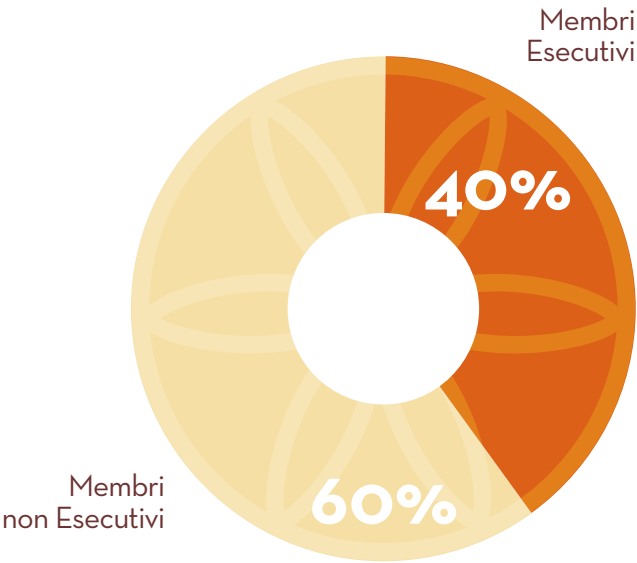


La gouvernance



Il sistema di governance

Dispensa Emilia adotta un sistema di amministrazione e controllo basato sul **modello tradizionale** che include:



Consiglio di Amministrazione

Ha il compito di identificare gli obiettivi aziendali e di definire la strategia migliore per raggiungerli. L'attuale Consiglio di amministrazione si compone di 5 Amministratori, qui di seguito indicati, che si incontrano almeno una volta a trimestre.

MEMBRI	FUNZIONE
Alfiero Fucelli	Presidente
Alessandro Everardo Maria Medi	Amministratore Delegato
Ugo Vittoni	Consigliere
Elena Spreacifo	Consigliera
Silvia Pitzalis	Consigliera

Collegio Sindacale

Il Collegio Sindacale di Dispensa Emilia è un organo di controllo societario con il compito di vigilare sulla gestione dell'azienda, garantendo la correttezza amministrativa e contabile nel rispetto delle normative vigenti.

MEMBRI	FUNZIONE
Mara Vanzetta	Presidente
Massimiliano Di Maria	Sindaco
Vittorio Vismara	Sindaco
Carlotta Veneziani	Sindaco Supplente
Alessandro Tentardini	Sindaco Supplente

	2025
Componenti CdA	5
% donne	20%
Età dei membri	
Sotto i 30 anni	0
Tra 30 e 50 anni	2
Oltre i 50	3

Dal 2023 Dispensa Emilia ha scelto di diventare una **Società Benefit**, formalizzando il proprio impegno verso uno sviluppo aziendale che coniuga crescita economica e impatto positivo su persone, territorio e ambiente. Questo modello di governance rafforza l'integrazione di obiettivi sociali e ambientali nella gestione aziendale, andando oltre il semplice scopo di lucro. In qualità di Società Benefit, Dispensa Emilia si impegna a:

- Operare in modo **responsabile, sostenibile e trasparente** nei confronti di tutti gli stakeholder;
- Promuovere pratiche di business che creino **valore condiviso per la comunità e il territorio**;
- **Monitorare e migliorare** costantemente le proprie **performance ambientali e sociali**.

A tal proposito, Dispensa Emilia ha istituito un comitato con funzioni istruttorie, propositive e consultive. Il CdA e il **Comitato ESG** giocano un ruolo chiave nel garantire il rispetto di questi impegni, valutando periodicamente i progressi e integrando le strategie di sostenibilità nelle decisioni aziendali.

Il coordinamento operativo delle iniziative ESG è affidato all'ESG & Sustainability Specialist, responsabile del presidio delle progettualità di sostenibilità e del monitoraggio degli obiettivi aziendali.

La funzione assicura il raccordo tra indirizzi strategici e implementazione operativa, favorendo l'integrazione delle tematiche ESG nei processi aziendali.

Comitato ambientale, sociale e di governance (ESG)

Il comitato integra l'attività istruttoria nelle valutazioni e decisioni relative agli ambiti non finanziari e svolge le attività di monitoraggio e attuazione delle norme in tema di corporate governance. È composto da 7 membri che si riuniscono su base trimestrale.

MEMBRI	FUNZIONE
Alessandro Everardo Maria Medi	Presidente
Roberto Maggi	CFO
Federico Boglietti	Operations Director
Elisa Pettenati	HR Director
Federico Frigieri	Head of Marketing
Antonio Cordella	Supply Chain Manager
Nicola Mirri	Real Estate Manager



ALESSANDRO EVERARDO
MARIA MEDI
CEO

L'Organigramma



CRISTIANO BRANCHINI
PLANT MANAGER



NICOLA MARAZZI
IT MANAGER



FEDERICO FRIGERI
HEAD OF MARKETING



ROBERTO MAGGI
CFO



ELISA PETTENATI
HR DIRECTOR



FEDERICO BOGLIETTI
OPERATIONS DIRECTOR



ANTONIO CORDELLA
SUPPLY CHAIN MANAGER



NICOLA MIRRI
REAL ESTATE MANAGER

Dispensa Emilia Business Model Canvas

Partnership chiave



- Fornitori di materie prime
- Piattaforme di delivery
- Consulenti per certificazioni ambientali e di sostenibilità
- Collaborazioni con fornitori per il recupero dei materiali di scarto/rifiuto

Attività chiave



- Preparazione e servizio rapido nei ristoranti
- Gestione e ottimizzazione della supply chain
- Controllo qualità su ingredienti e processi
- Marketing e strategie di fidelizzazione
- Espansione e apertura di nuovi punti vendita
- Sviluppo di iniziative ESG e sostenibili

Risorse chiave



- Brand forte e riconoscibile
- Ricette e know-how nella cucina emiliana
- Fornitori selezionati per ingredienti di qualità
- Dipendenti formati e motivati
- Infrastruttura IT per gestione ordini e customer experience
- Certificazioni e strategie di sostenibilità (Protocollo ITACA, B Corp in corso, ISO 14001 in corso)

Proposta di valore



- Piatti tipici della cucina emiliana con un'esperienza autentica
- Ingredienti di alta qualità e produzione artigianale
- Servizio rapido, adatto sia alla pausa pranzo che a una cena rilassata
- Impegno nella sostenibilità (packaging eco-friendly, gestione rifiuti)
- Formato di ristorazione scalabile e replicabile in diverse città
- Esperienza di brand accogliente e familiare

Relazioni con i clienti



- Programmi di fidelizzazione (sconti, promozioni per clienti abituali)
- Customer care reattivo sui social e via email
- Newsletter con offerte e novità
- Community online per rafforzare il senso di appartenenza al brand
- Esperienza in-store accogliente e curata nei dettagli

Canali



- Ristoranti fisici
- Sito web ufficiale
- App di delivery e take-away
- Social media (Instagram, LinkedIn)
- Campagne di email marketing e programmi fedeltà

Segmenti di clientela



- Clienti affezionati alla cucina emiliana e tradizionale
- Lavoratori in pausa pranzo (velocità e qualità del servizio)
- Famiglie e gruppi che cercano un'esperienza conviviale
- Clienti attenti alla sostenibilità e alla qualità degli ingredienti
- Clienti del food delivery e take-away

Struttura dei costi



- Costi delle materie prime e fornitori
- Affitti e spese operative dei ristoranti
- Costi di marketing e pubblicità
- Investimenti in sostenibilità e certificazioni
- Costi per personale e formazione
- Tecnologia e manutenzione dell'infrastruttura digitale

Flussi di ricavi



- Vendite nei ristoranti fisici (core business)
- Servizi di delivery e take-away
- Collaborazioni con aziende per pranzi aziendali
- Eventi speciali o menu stagionali con prezzo premium
- Vendita prodotti retail (es. tigelle precotte)

Il modello di business

Nel contesto di un mercato della ristorazione sempre più dinamico e competitivo, disporre di un modello di business chiaro e strutturato è fondamentale per garantire crescita nel tempo, efficienza operativa e la capacità di generare valore per clienti, collaboratori e territorio.

Il sistema Dispensa Emilia si fonda su alcuni elementi distintivi: la **valorizzazione della tradizione gastronomica emiliana**, l'attenzione alla **qualità delle materie prime** e dei **processi produttivi**, un **servizio rapido ed efficiente** e una crescente **integrazione dei principi di sostenibilità nelle scelte aziendali**.

L'analisi del Business Model Canvas evidenzia come l'approccio di Dispensa Emilia si basi su questi elementi fondanti, che nel tempo hanno contribuito a consolidare la presenza dell'azienda nel mercato della ristorazione organizzata.

Rispetto all'anno precedente, la struttura del modello è rimasta sostanzialmente invariata; nel corso dell'anno si sono tuttavia registrate alcune evoluzioni rilevanti, legate in particolare all'espansione della rete di ristoranti, al rafforzamento dell'impegno sui temi ESG, all'ottenimento della certificazione B Corp e allo sviluppo di nuove collaborazioni e iniziative a supporto della sostenibilità e del rapporto con il territorio. Attraverso questo modello, Dispensa Emilia crea valore non solo in termini economici, ma anche per i propri stakeholder e per i territori in cui opera.

I portatori d'interesse

Dispensa Emilia riconosce l'importanza di mantenere un dialogo costante e trasparente con i propri stakeholder, considerato un elemento fondamentale per costruire relazioni solide e basate sulla fiducia reciproca. Il confronto con i portatori d'interesse consente all'azienda di comprendere esigenze, aspettative e priorità dei diversi interlocutori, contribuendo a orientare le scelte strategiche e a rafforzare la capacità di generare valore nel lungo periodo.

AZIONISTI

CLIENTI

DIPENDENTI

FORNITORI E PARTNER

PA E ORGANISMI DI CONTROLLO

COMUNITÀ LOCALI E TERRITORIO

PRINCIPALI INTERESSI

Solidità economico-finanziaria, crescita dell'azienda, gestione dei rischi, strategia di sviluppo

Qualità dei prodotti, sicurezza alimentare, rapporto qualità/prezzo, esperienza nei ristoranti

Condizioni di lavoro, crescita professionale, formazione, benessere organizzativo

Relazioni commerciali stabili, trasparenza nei rapporti contrattuali, sviluppo di collaborazioni di lungo periodo

Conformità normativa, trasparenza e correttezza operativa

Impatto sociale ed economico dell'azienda, supporto alle iniziative locali, sostenibilità ambientale

MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO

Incontri con il management, reporting economico-finanziario, report integrato e documentazione societaria

Programma CRM, survey di soddisfazione, assistenza clienti, comunicazione nei ristoranti e sui canali digitali

Survey di clima e soddisfazione, programmi di formazione, sistemi di incentivazione, comunicazione interna

Contratti e incontri operativi, processi di qualifica e valutazione, assessment periodici

Dialogo istituzionale, incontri e verifiche periodiche

Iniziative sociali e ambientali, progetti sul territorio, attività di sostegno alla comunità

FREQUENZA

Mensile. In occasione delle assemblee societarie e dei momenti di aggiornamento.

Continuativa. Durante l'esperienza nei ristoranti e attraverso campagne di raccolta feedback.

Annuale. Nel corso dell'anno attraverso momenti strutturati di formazione e ascolto.

Continuativa. In fase di qualifica, rinnovo contrattuale e monitoraggio delle performance.

Periodica. In occasione degli adempimenti normativi e delle attività di controllo.

Continuativa. In occasione di iniziative e progetti realizzati sul territorio.

Il codice etico e l'integrità aziendale

Con delibera del Consiglio di amministrazione del 24 marzo 2022, Dispensa Emilia ha adottato il **Modello Organizzativo 231**, che include il **Codice Etico**.

Il Codice Etico di Dispensa Emilia rappresenta un patto ideale tra l'**azienda**, i suoi **dipendenti** e tutti gli **stakeholder**. Nasce dai valori fondanti dell'organizzazione e ha l'obiettivo di diffonderli, creando valore attraverso la loro applicazione quotidiana. È uno strumento fondamentale per garantire un **ambiente di lavoro trasparente, inclusivo e conforme ai più elevati standard etici**.

Stabilisce i principi che regolano tutte le attività aziendali, dalla gestione societaria alla conduzione del business. I suoi destinatari sono tutti gli stakeholder, inclusi azionisti, clienti, fornitori, partner commerciali, consulenti, dipendenti e istituzioni. L'azienda si impegna a mantenere un dialogo trasparente e costante con tutti questi soggetti, **coinvolgendoli nei processi decisionali e nella crescita di Dispensa Emilia**. Ogni dipendente e collaboratore è chiamato a rispettarlo e a contribuire attivamente alla sua applicazione, affinché l'azienda possa continuare a crescere nel rispetto dei suoi valori fondanti.

Responsabilità Sociale e Ambientale

Il Codice Etico fa perno anche sul concetto di sviluppo sostenibile, richiamando gli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Dispensa Emilia opera con un forte senso di responsabilità nei confronti dell'ambiente e della società. L'azienda si impegna a:

- Ridurre le emissioni di CO2
- Utilizzare energia proveniente da fonti rinnovabili certificate
- Ridurre l'uso della plastica, preferendo materiali riciclabili e compostabili
- Sviluppare etichette sostenibili per guidare i clienti nel corretto smaltimento del packaging
- Implementare sistemi di gestione dei rifiuti efficaci nei ristoranti, negli uffici e nei centri produttivi
- Garantire pratiche di lavoro eque, incluse condizioni di lavoro sicure e opportunità di sviluppo professionale
- Promuovere diversità, inclusione e pari opportunità a tutti i livelli di organizzazione
- Sostenere le comunità locali attraverso partnership con organizzazioni sociali e iniziative a impatto sociale

L'azienda adotta inoltre strategie di governance trasparenti, nel rispetto delle normative fiscali e contabili, garantendo processi decisionali tracciabili e un sistema di gestione etico e responsabile.

Sistema di Segnalazione e Sanzioni

Dispensa Emilia promuove un ambiente di lavoro basato sulla correttezza e sull'integrità. Per questo motivo, il Codice Etico prevede un **sistema di segnalazione delle violazioni**, attraverso il quale i dipendenti e i collaboratori possono riportare eventuali comportamenti scorretti.

Le segnalazioni vengono gestite in modo riservato dalla funzione Risorse Umane e possono essere inviate tramite l'indirizzo e-mail dedicato (codiceetico@dispensaemilia.it). L'azienda garantisce la tutela del segnalante e vieta qualsiasi forma di ritorsione nei suoi confronti.

Eventuali violazioni del Codice Etico sono soggette a sanzioni disciplinari, definite dal sistema sanzionatorio aziendale, a seconda della gravità dell'infrazione.



Il modello organizzativo 231

Dispensa Emilia ha adottato un **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo**, ai sensi del Decreto Legislativo 231/2001, con l'obiettivo di prevenire il rischio di commissione di illeciti nell'ambito delle proprie attività aziendali.

L'adozione di tale Modello è una scelta strategica volta a garantire una gestione trasparente ed etica dell'impresa, rafforzando il sistema di governance e consolidando la fiducia di tutti gli stakeholder.

Un impegno costante per la legalità e la trasparenza

Il sistema di governance adottato rappresenta uno strumento fondamentale per rafforzare la fiducia degli stakeholder e garantire una gestione sostenibile e trasparente dell'impresa.

Il **Consiglio di amministrazione**, con delibera del 24 marzo 2022, ha **approvato l'adozione del Modello 231**, aggiornandolo successivamente con delibera del 4 giugno 2024. Tale Modello rappresenta un insieme di principi, regole e procedure volte a prevenire la commissione di reati nell'interesse o a vantaggio dell'azienda.

Il Modello 231 di Dispensa Emilia si compone di:

- **Parte Generale**, che descrive i principi fondamentali del sistema di controllo interno, la funzione dell'Organismo di Vigilanza (OdV) e il sistema sanzionatorio;
- **Parti Speciali**, dedicate ai principali reati presupposto previsti dal D.Lgs. 231/2001, tra cui:
 - Reati nei rapporti con la Pubblica Amministrazione;
 - Reati societari e corruzione tra privati;
 - Reati di ricettazione, riciclaggio e finanziamento del terrorismo;
 - Reati ambientali;
 - Violazioni in materia di sicurezza sul lavoro.



L'Organismo di Vigilanza (OdV)

A garanzia dell'efficacia del Modello 231, Dispensa Emilia ha istituito un **Organismo di Vigilanza indipendente**, incaricato di monitorare l'applicazione del Modello e suggerire eventuali aggiornamenti. L'OdV:

- Vigila sul rispetto delle disposizioni del Modello da parte di tutti i soggetti coinvolti;
- Verifica l'efficacia del sistema di controllo interno;
- Segnala eventuali necessità di aggiornamento del Modello;
- Riceve e analizza eventuali segnalazioni di illeciti.

Sistema di Whistleblowing

Nel luglio 2023, Dispensa Emilia ha introdotto un **canale di segnalazione Whistleblowing**, conforme alla normativa, per consentire a dipendenti e collaboratori di segnalare in modo riservato e sicuro eventuali comportamenti non etici o violazioni del Modello 231. L'azienda garantisce la massima tutela del segnalante e il divieto di ritorsioni.





Orizzonte
sostenibilità



03

I temi materiali

Dispensa Emilia integra i principi ambientali, sociali e di governance (ESG) nelle proprie attività con l'obiettivo di **generare valore nel lungo periodo** per l'azienda, i collaboratori, i clienti e i territori in cui opera. In questo percorso, l'analisi di materialità rappresenta uno strumento fondamentale per individuare e monitorare i temi di sostenibilità più rilevanti per il business e per i propri stakeholder.

I temi materiali rappresentano, infatti, il punto di partenza per la definizione delle priorità strategiche di sostenibilità e orientano l'identificazione dei KPI monitorati dall'azienda. Gli indicatori sono associati a specifici target, in particolare con orizzonte al 2030, e consentono di misurare in modo strutturato i progressi rispetto agli obiettivi definiti.

Il sistema di monitoraggio dei KPI è integrato nei processi decisionali e supporta il management nell'individuazione delle azioni correttive e delle opportunità di miglioramento. Il Consiglio di Amministrazione e il Comitato ESG supervisionano periodicamente l'andamento delle performance, garantendo l'allineamento tra strategia, obiettivi e risultati.

Questo approccio si fonda su un percorso avviato negli anni precedenti. La prima analisi di materialità è stata realizzata nel

2021 con l'obiettivo di identificare le tematiche ESG in grado di generare impatti significativi sull'economia, sull'ambiente e sulla società, nonché di influenzare in modo rilevante le aspettative e le decisioni degli stakeholder.

Il processo ha integrato diverse fonti di analisi, tra cui i principali trend di sostenibilità nel settore Food & Beverage, il confronto con i competitor, gli standard internazionali di riferimento — tra cui SASB e Global Reporting Initiative (GRI) — e le indicazioni del management aziendale. Un contributo importante è arrivato anche dal coinvolgimento diretto dei clienti attraverso una survey realizzata tramite l'App Dispensa Emilia, che ha raccolto circa 5.000 risposte.

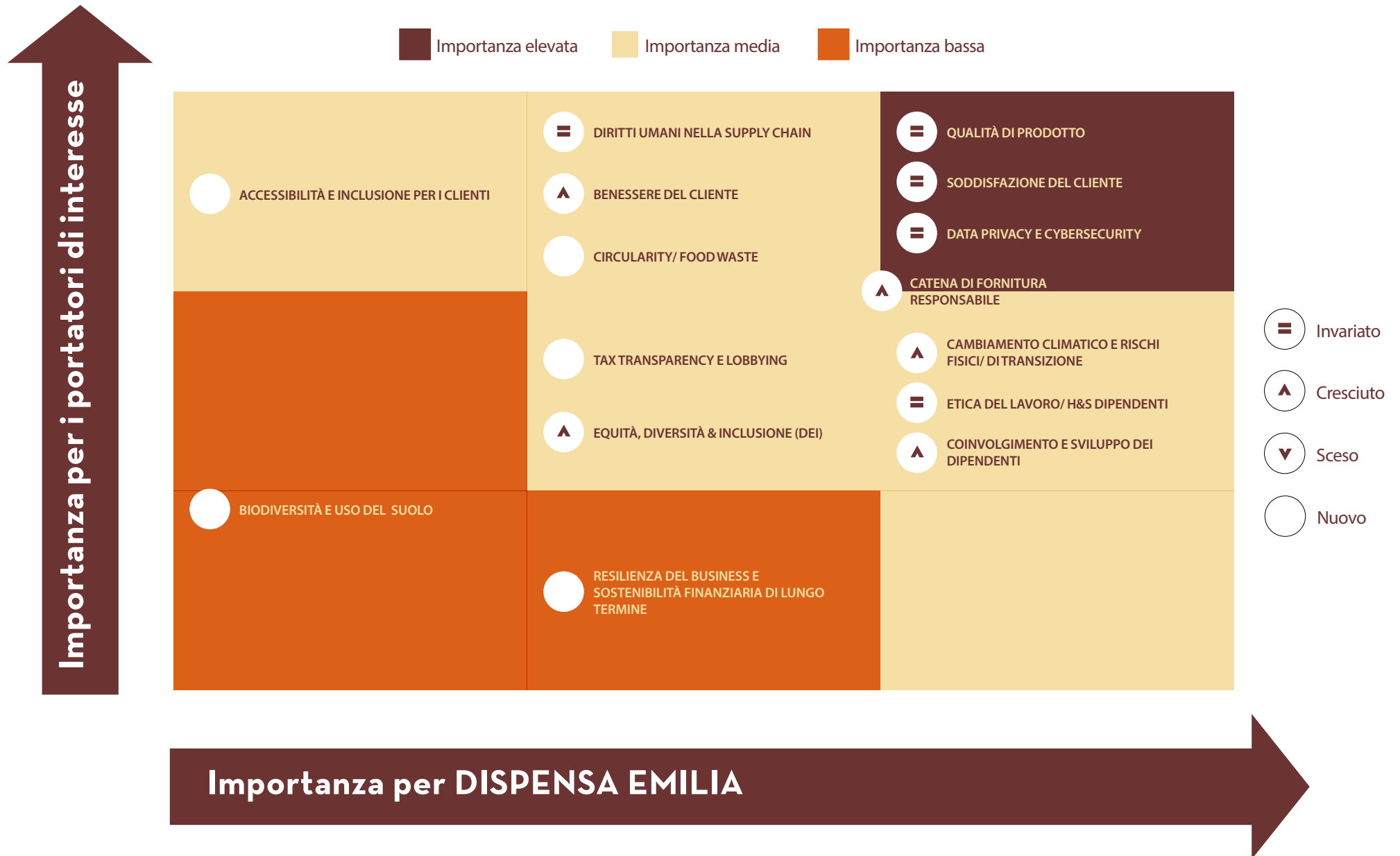
Dall'indagine sono emerse alcune priorità particolarmente rilevanti per i clienti, tra cui la qualità e la provenienza delle materie prime, la trasparenza delle informazioni su ingredienti e allergeni e una gestione efficiente dei rifiuti nei ristoranti.

Nel corso del **2025** Dispensa Emilia ha avviato un **aggiornamento** della propria matrice di materialità con l'obiettivo di **verificare la coerenza dei temi identificati rispetto all'evoluzione del contesto aziendale e delle priorità strategiche**.

L'aggiornamento è stato realizzato attraverso una serie di incontri di confronto con i responsabili delle principali funzioni aziendali, che hanno permesso di riesaminare i temi ESG già individuati e di valutarne il livello di rilevanza attuale per il business.

Questo percorso ha consentito di **confermare la centralità di alcuni ambiti già individuati** nella precedente analisi, come la qualità del prodotto, la soddisfazione del cliente e la sicurezza dei dati, e allo stesso tempo di **evidenziare il crescente rilievo di temi** quali il cambiamento climatico, la gestione responsabile della catena di fornitura e il coinvolgimento e sviluppo dei dipendenti.

La nuova rappresentazione della matrice consente inoltre di evidenziare l'evoluzione dei singoli temi rispetto alla precedente analisi, distinguendo tra aspetti rimasti invariati e temi che hanno acquisito maggiore rilevanza nel tempo. In questo modo la matrice non rappresenta solo una fotografia delle priorità ESG dell'azienda, ma anche uno strumento dinamico di orientamento per l'integrazione della sostenibilità nelle decisioni strategiche e operative di Dispensa Emilia.



Il piano strategico

A seguito dell'identificazione delle aree ESG materiali, Dispensa Emilia ha sviluppato un piano strategico al 2030, focalizzato su questi ambiti chiave e volto a integrare i principi di sostenibilità in tutte le aree del business.

Lo scopo è contribuire in modo concreto agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) delle Nazioni Unite, attraverso un modello di business responsabile e innovativo.

Gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (OSS) delle **Nazioni Unite** sono un insieme di **17 obiettivi globali** adottati nel 2015 nell'ambito dell'**Agenda 2030**. Mirano a risolvere le sfide globali, tra cui **povertà, disuguaglianze, cambiamento climatico, degrado ambientale, pace e giustizia**, promuovendo uno sviluppo equilibrato e sostenibile. Le aziende, i governi e la società civile sono chiamati a contribuire attivamente al loro raggiungimento entro il 2030. Il piano strategico di Dispensa Emilia si sviluppa su quattro pilastri fondamentali, ciascuno collegato agli OSS di riferimento:

1. Sostenibilità del Prodotto

Dispensa Emilia punta a servire cibo tradizionale realizzato con ingredienti di qualità, etici e sostenibili. Questo implica un impegno costante nella selezione di fornitori certificati e nella riduzione degli sprechi alimentari.



Fame zero



Consumo e produzione responsabili

2. Persone

Creare un ambiente di lavoro inclusivo e motivante è una priorità per Dispensa Emilia. La valorizzazione del talento, la parità di genere e il benessere dei dipendenti sono elementi chiave della strategia.



Parità di genere



Lavoro dignitoso e crescita economica

3. Azienda

Il successo aziendale sostenibile si basa su fiducia, integrità e innovazione. Dispensa Emilia investe in tecnologie per migliorare l'efficienza operativa e in politiche di governance responsabile.



Ridurre le disuguaglianze



Lavoro dignitoso e crescita economica

4. Ambiente

La riduzione dell'impatto ambientale è al centro del piano strategico. Dispensa Emilia promuove pratiche sostenibili nei propri ristoranti e nell'intera filiera produttiva, adottando soluzioni per il risparmio energetico e il riciclo dei materiali.



Città e comunità sostenibili



Consumo e produzione responsabili

Per raggiungere gli obiettivi del piano strategico, Dispensa Emilia ha avviato una serie di iniziative concrete:

- **Sviluppo di un'offerta alimentare sempre più sostenibile**, con ingredienti a basso impatto ambientale e soluzioni per la riduzione degli sprechi.
- **Programmi di formazione e inclusione per dipendenti e collaboratori**, con focus sulla crescita professionale e su pratiche di sicurezza.
- **Implementazione di pratiche di economia circolare**, tra cui il riciclo dell'olio esausto e la riduzione della plastica negli imballaggi e nei packaging dell'asporto.
- **Espansione della rete di ristoranti secondo criteri di edilizia sostenibile**, seguendo standard come il Protocollo ITACA.



L'adesione a iniziative globali per la sostenibilità

Nel contesto delle sfide ambientali e sociali globali, e in coerenza con il proprio piano strategico di sostenibilità, Dispensa Emilia ha scelto di allineare i propri impegni a iniziative e framework internazionali riconosciuti, con l'obiettivo di contribuire attivamente alla transizione verso un modello di sviluppo più sostenibile. In particolare, l'azienda ha adottato obiettivi di riduzione delle emissioni in linea con l'iniziativa **Science-Based Targets** (SBT), che definisce percorsi di decarbonizzazione coerenti con le evidenze scientifiche sul cambiamento climatico e con l'obiettivo dell'Accordo di Parigi di **limitare il riscaldamento globale a 1,5°C**.

Parallelamente, l'azienda aderisce al **Global Compact delle Nazioni Unite**, l'iniziativa che promuove l'adozione di **dieci principi universali** nelle aree dei diritti umani, del lavoro, dell'ambiente e della lotta alla corruzione.

Attraverso questa adesione, Dispensa Emilia si impegna a integrare tali principi nelle proprie attività e a rendicontare periodicamente i progressi compiuti, contribuendo al progresso degli obiettivi globali di sviluppo sostenibile. L'adesione a questi framework internazionali rappresenta un elemento centrale del percorso di sostenibilità dell'azienda, rafforzando l'impegno verso una crescita responsabile e la creazione di valore nel lungo periodo.



Dispensa Emilia si è posta i seguenti obiettivi al 2030, assumendo come anno base il 2022:

**Riduzione del 42% delle emissioni di Scope 1 e Scope 2
Aumento della quota di energia rinnovabile fino al 70%**

La certificazione B Corp: un modello di riferimento per la sostenibilità

Nel 2025, Dispensa Emilia ha ottenuto la **certificazione B Corp** a nome della **Vaimo S.p.A.** (denominazione sociale di Dispensa Emilia), entrando a far parte di **un network internazionale di imprese che si distinguono per elevati standard di performance sociale, ambientale e di governance**. La certificazione, rilasciata dall'organizzazione non profit B Lab, valuta le aziende attraverso il B Impact Assessment, uno strumento che analizza in modo strutturato l'impatto generato su cinque aree chiave: governance, lavoratori, comunità, ambiente e clienti. Il processo di valutazione è stato condotto sulla base della versione **1.6 degli standard B**

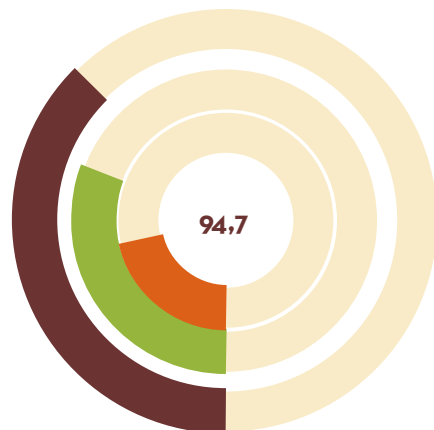
Lab e Dispensa Emilia ha ottenuto un punteggio pari a **94,7**. Il percorso B Corp rappresenta per l'azienda non solo un riconoscimento dei risultati raggiunti, ma soprattutto un modello di riferimento per il miglioramento continuo. L'approccio adottato consente infatti di integrare la sostenibilità nelle decisioni strategiche e operative, rafforzando la capacità di generare valore nel lungo periodo per tutti gli stakeholder. La certificazione si inserisce in coerenza con la natura di **Società Benefit** di Dispensa Emilia e contribuisce a strutturare ulteriormente l'impegno verso una gestione responsabile e trasparente del business. In questo

contesto, gli obiettivi e le azioni definite nel piano strategico trovano un ulteriore strumento di misurazione e sviluppo. Dispensa Emilia si impegna a mantenere e migliorare nel tempo le proprie performance, in vista dei futuri processi di ricertificazione e dell'evoluzione degli standard internazionali di riferimento.

OVERALL B IMPACT SCORE

Il punteggio complessivo è articolato nelle seguenti aree di impatto:

Governance: 19,5 **Lavoratori:** 29,3 **Comunità:** 19,4 **Ambiente:** 17,5 **Clienti:** 8,8



- 94.7 Punteggio complessivo B Impact ottenuto da Vaimo S.p.A.
- 80 Soglia per qualificarsi alla certificazione B Corp
- 50.9 Punteggio mediano delle aziende "ordinarie"



Environment

DECARBONIZZAZIONE Emissioni totali di GHG (Scope 1 e 2 tCO₂e - location-based e market-based)
Intensità di carbonio (tCO₂e/ €1M di fatturato)
Consumo elettrico (MWh)
Elettricità da fonti rinnovabili (%)

RIFIUTI Rifiuti non pericolosi (% riciclato e riutilizzato)

Social

DIVERSITY AND INCLUSION Donne nel Consiglio di Amministrazione (%)
Donne nei ruoli di Senior Management (%)
Donne tra i FTEs (%)

HEALTH & SAFETY Lost Time Injury Frequency Rate (LTIFR)
Incident Severity Rate

HR ENGAGEMENT Formazione (ore)
Tasso di turnover volontario (%)

Governance

CERTIFICAZIONI E VALUTAZIONI ESTERNE Codice di Condotta per i fornitori (% di copertura dei fornitori che hanno aderito).
Percentuale di fornitori coperti da certificazione di terze parti e/o audit di conformità sociale e/o ambientale.
Composizione del Consiglio di Amministrazione (% di Amministratori Indipendenti).

Il sistema di monitoraggio: il progresso verso la sostenibilità

Dispensa Emilia ha implementato un **Sistema di Gestione Ambientale** presso il proprio sito produttivo e monitora in modo strutturato lungo tutta la catena le proprie performance di sostenibilità.

A supporto di questo impegno, l'azienda ha sviluppato un sistema interno di monitoraggio trimestrale che consente di valutare l'andamento dei principali indicatori ESG e di adottare eventuali azioni correttive per garantire il raggiungimento dei target definiti. In questo contesto, anche il Bilancio di Sostenibilità rappresenta uno strumento chiave per monitorare e comunicare i progressi compiuti, assicurando trasparenza rispetto all'allineamento tra strategia, attività operative e risultati raggiunti.

Il monitoraggio delle performance avviene attraverso un

sistema di autovalutazione basato su indicatori chiave di performance (KPI) e su range di riferimento che consentono di valutare l'andamento dei risultati nel tempo, individuando progressi e aree di miglioramento.

Gli indicatori monitorati sono articolati secondo le tre dimensioni della sostenibilità — ambientale, sociale e di governance — e rappresentano uno strumento a supporto delle decisioni strategiche e operative dell'azienda. Definiti in coerenza con i temi materiali e associati a target al 2030, i KPI sono approfonditi nel presente Bilancio di Sostenibilità attraverso il dettaglio dei risultati conseguiti e delle principali iniziative intraprese. Nella pagina precedente sono riportati i principali indicatori monitorati da Dispensa Emilia.





**Una filiera
responsabile**

04

La gestione e la conformità della fornitura

La creazione di una filiera responsabile e radicata nel territorio rappresenta uno dei principi cardine di Dispensa Emilia. L'obiettivo è assicurare elevati standard qualitativi, valorizzando al contempo il tessuto produttivo locale e sviluppando relazioni di lungo periodo con fornitori affidabili. Nel 2025 Dispensa Emilia ha ulteriormente rafforzato questo impegno aumentando la quota di approvvigionamento da fornitori locali. La percentuale di fornitori provenienti da Emilia-Romagna e Veneto è passata dal **64% nel 2024 al 68% nel 2025**, mentre il restante **32% dei fornitori opera comunque sul territorio nazionale**. Questo dato conferma la volontà dell'azienda

di valorizzare il tessuto produttivo locale e nazionale. Per garantire una gestione responsabile della propria filiera, **Dispensa Emilia monitora gli impatti socio-ambientali derivanti dalle attività dei propri fornitori attraverso un processo di valutazione**. I fornitori sono tenuti a fornire informazioni dettagliate sulle loro pratiche operative e sugli standard aziendali adottati, assicurando così il rispetto degli stessi **principi di qualità, sostenibilità e responsabilità** promossi dall'azienda. Attualmente, i fornitori che instaurano una partnership commerciale sono valutati considerando diversi aspetti fondamentali, tra cui:

STABILITÀ FINANZIARIA	GESTIONE AZIENDALE	QUALITÀ	ORGANIZZAZIONE	COMPETITIVITÀ
VIENE ESAMINATA LA STABILITÀ ECONOMICA E PATRIMONIALE DI CIASCUN FORNITORE.	APPROFONDIMENTI INERENTI AD ASPETTI AMBIENTALI, GESTIONALI E SOCIALI, IN BASE AL TIPO DI ATTIVITÀ SVOLTA. I FORNITORI SONO POI QUALIFICATI TENENDO CONTO DI VARI FATTORI, COME CERTIFICAZIONI POSSEDUTE, REPUTAZIONE, INTEGRITÀ ETICA, DISLOCAZIONE GEOGRAFICA E ASSENZA DI PRECEDENTI PENALI.	TEST DI QUALITÀ, SUPPORTATI DA INDAGINI DI MARKETING. SE IL RISULTATO È POSITIVO, VENGONO DEFINITE LE SPECIFICHE DEL PRODOTTO E AVVIATA LA NEGOZIAZIONE CON IL FORNITORE. INOLTRE, GLI AUDIT PRESSO I SITI DI PRODUZIONE DEI FORNITORI ESAMINANO LA GESTIONE, LA STRUTTURA, LE CONDIZIONI IGIENICHE E IL SISTEMA HACCP, ASSICURANDO CHE IL PRODOTTO RISPETTI GLI STANDARD DI QUALITÀ E LE NORMATIVE RICHIESTE.	VENGONO ESAMINATI LA PRESENZA DI SISTEMI ERP PER LA GESTIONE DELLE RISORSE E L'ADEGUATEZZA DELLE PROCEDURE PER LE ATTIVITÀ OPERATIVE. INOLTRE, SI VALUTA LA GESTIONE DELLA CATENA DEL FREDDO, LA PRESENZA DI ANALISI CHIMICO-FISICO MICROBIOLOGICHE PER I PRODOTTI E LA GESTIONE DEGLI ALLERGENI. INFINE, VIENE VERIFICATA L'IDENTIFICAZIONE E TRACCIABILITÀ DEI LOTTI, SE APPLICABILE.	VAIMO ADOTTA UN MODELLO DI ANALISI COMMERCIALE CHE CONSIDERA ANCHE LA COMPETITIVITÀ DEI COSTI (INCLUSI QUELLI DEL LAVORO, RIFIUTI, ENERGIA E LOGISTICA) E DEL SERVIZIO, UTILIZZANDO INDICATORI COME LA PUNTUALITÀ E L'AFFIDABILITÀ DELLE CONSEGNE.

Per ciascuna di queste aree viene definito un **punteggio minimo di conformità**. Nel caso in cui un fornitore non raggiunga la soglia prevista, il rapporto di fornitura, se ritenuto critico, potrebbe essere sospeso o interrotto, salvo la presentazione di un **piano di adeguamento** finalizzato al miglioramento delle prestazioni. Nel 2025 il processo di valutazione dei fornitori è rimasto invariato nella struttura, ma è stato esteso a un perimetro più ampio e arricchito con criteri di analisi più articolati. In particolare, l'introduzione di requisiti più strutturati e di nuove categorie di valutazione — ambientali, gestionali e sociali — ha reso il processo più selettivo. Questo ha determinato una riduzione della percentuale di fornitori valutati (dall'87% al 75%), a fronte di un significativo miglioramento della qualità

Valutazioni	2024	2025
Fornitori valutati	87%	75%
Valutazioni >80%	54%	70%

delle valutazioni, con un incremento della quota di fornitori con punteggio superiore all'80% (dal 54% al 70%). I risultati evidenziano quindi un rafforzamento complessivo del sistema di qualificazione, orientato non solo all'estensione del perimetro, ma anche all'innalzamento degli standard richiesti. Questo sistema assicura che le attività di valutazione e qualificazione dei fornitori siano conformi alle normative vigenti, al Modello di organizzazione, gestione e controllo adottato ai sensi del Decreto Legislativo 231/2001, al Codice Etico, al Codice di Condotta dei Fornitori di VAIMO S.p.A. e alla norma ISO 14001:2015. A completamento di queste iniziative, **tutti i fornitori devono sottoscrivere il codice di condotta di Dispensa Emilia**, che stabilisce criteri chiari in materia di etica aziendale, rispetto dei diritti umani, pratiche ambientali

sostenibili e conformità alle normative locali. Questo impegno reciproco è essenziale per costruire una filiera trasparente e responsabile, contribuendo attivamente al raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità di Dispensa Emilia. Nel 2024 è stato inoltre introdotto un **contratto di fornitura standard**, volto a regolamentare in modo più strutturato e uniforme i rapporti con i partner commerciali. Questo strumento definisce in modo chiaro le condizioni di fornitura, includendo requisiti di qualità, criteri di sostenibilità, termini di pagamento e consegna e obblighi di conformità normativa. Nel corso del 2025 è proseguito il **processo di follow up e applicazione del contratto standard**, con un incremento del numero di fornitori sottoposti al processo di contrattualizzazione.

LOGISTICA E OTTIMIZZAZIONE DEI TRASPORTI

NEL 2025 DISPENSA EMILIA HA INTRODOTTO UN NUOVO MODELLO LOGISTICO BASATO SU UN OPERATORE 4PL, IN SOSTITUZIONE DEL PRECEDENTE MODELLO 3PL. QUESTA EVOLUZIONE HA CONTRIBUITO A MIGLIORARE L'EFFICIENZA OPERATIVA E A RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE DELLA LOGISTICA, GRAZIE A UNA GESTIONE PIÙ STRUTTURATA DEI FLUSSI E A UNA MIGLIORE PIANIFICAZIONE DELLE CONSEGNE. IL NUOVO ASSETTO HA GENERATO ALCUNE OTTIMIZZAZIONI OPERATIVE, TRA CUI:



RIDUZIONE DEGLI SPRECHI,
STIMATO INTORNO ALLO 0,15% SU BASE ANNUA



OTTIMIZZAZIONE DEI CARICHI



MAGGIORE EFFICIENZA
NELLA GESTIONE DEI FLUSSI LOGISTICI

La procedura di controllo interno

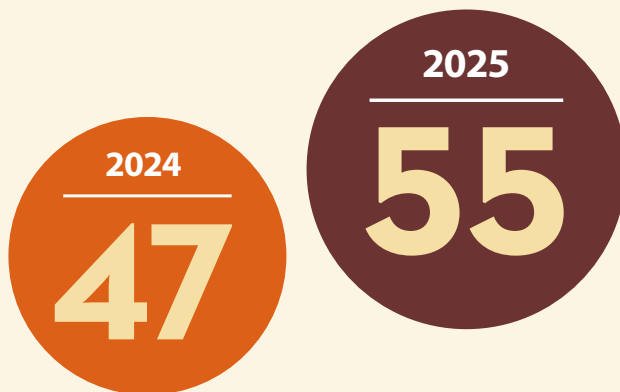
Il benessere e la soddisfazione del cliente sono principi fondamentali per Dispensa Emilia. L'azienda monitora costantemente la qualità dei prodotti per garantire standard elevati, attraverso procedure interne strutturate e un ascolto continuo dei feedback dei clienti.

Per assicurare sicurezza e qualità lungo l'intera filiera, dall'approvvigionamento alla vendita nei ristoranti dei nostri piatti, il team qualità ha sviluppato un sistema rigoroso basato sull'applicazione dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). Questo prevede procedure operative mirate alla sicurezza alimentare sia nei ristoranti che nell'unità produttiva, includendo pratiche igieniche stringenti, programmi di pulizia strutturati, una gestione ottimale delle condizioni di stoccaggio, il controllo degli allergeni e altre misure essenziali.

L'efficace applicazione di queste procedure è supportata da programmi di formazione periodici per il personale. Infatti, nel 2025, sono state erogate **2236 ore di formazione in webinar** su tematiche di sicurezza e autocontrollo (**HACCP**).

Il team monitora costantemente l'efficacia della formazione e la corretta applicazione delle procedure attraverso un piano di audit strutturato. Nel 2025 sono state effettuate **55 visite ispettive interne** da parte di un addetto incaricato della sicurezza igienico-sanitaria. A queste si aggiungono **circa 230 verifiche** condotte dal personale appositamente designato alle attività di audit nei ristoranti, assicurando così un sistema di controllo costante e capillare.

Numero totale Audit sui ristoranti condotto da consulente esterno n/anno/punto vendita



La selezione dei fornitori, come evidenziato precedentemente, avviene con estrema attenzione. La catena di approvvigionamento di Dispensa Emilia si basa su un network consolidato di fornitori locali, che copre circa **550 articoli diversi**. L'obiettivo è garantire piatti tradizionali preparati con materie prime di alta qualità, ricette genuine e sostenibili, frutto di un processo produttivo innovativo e conforme ai più alti standard di eccellenza. La scelta di collaborare con fornitori vicini consente inoltre di accorciare la filiera di approvvigionamento, garantendo rifornimenti rapidi e senza interruzioni. Gli acquisti e la logistica sono gestiti attraverso una piattaforma centralizzata, che fornisce quotidianamente prodotti freschi ai vari ristoranti.

L'unità produttiva: tra eccellenza artigianale e responsabilità

Un terzo dei piatti serviti nei nostri ristoranti viene preparato direttamente nell'unità produttiva di Modena, dove ogni anno si producono circa **650 tonnellate di arte bianca** e **300 tonnellate di gastronomia**. Per dare un'idea dei volumi, settimanalmente vengono realizzati **circa 3.000 kg di ragù**, mentre la produzione annua di tigelle supera i **16 milioni di pezzi**. Le ricette alla base delle nostre tigelle, del gnocco fritto e del ragù si distinguono per la loro **eticità pulita**, basata su pochi ingredienti semplici e genuini, privi di conservanti e additivi.



Negli ultimi anni, l'unità produttiva ha compiuto importanti passi avanti in termini di **efficienza e sostenibilità**, attraverso un costante processo di ottimizzazione che mira a migliorare la qualità dei prodotti e a ridurre l'impatto ambientale.

Nel 2024, sono stati implementati **nuovi macchinari** per la produzione di arte bianca, che rappresentano una vera e propria evoluzione tecnologica. Questi impianti sono stati progettati per essere altamente efficienti, riducendo il dispendio energetico e garantendo al contempo una significativa diminuzione dello scarto nella produzione. Grazie a queste innovazioni, siamo riusciti a migliorare sia le performance produttive che l'impatto ambientale del processo produttivo, riducendo i consumi e gli scarti. Nel medio-lungo periodo, Dispensa Emilia continuerà ad investire con l'obiettivo di allargare la preparazione di nuove linee prodotto e preservare al tempo stesso la genuinità delle ricette.

Già dal 2022, l'azienda ha adottato una soluzione innovativa per il trasporto dell'arte bianca dalla propria unità produttiva ai ristoranti, introducendo l'uso di **imballaggi secondari riutilizzabili**. Questa scelta non solo ha permesso di ridurre significativamente l'uso di materiali monouso, ma ha anche contribuito a migliorare l'efficienza logistica, ottimizzando i costi e il nostro impatto ambientale. L'utilizzo di imballaggi riutilizzabili è diventato però un pilastro della strategia di sostenibilità aziendale, allineandosi agli obiettivi di riduzione dei rifiuti e di circolarità dei materiali.

Guardando al futuro, Dispensa Emilia intende evolvere ulteriormente questo impegno. In particolare, per gli imballi di plastica utilizzati per fasciare i bancali, l'azienda si impegna a utilizzare almeno il **60-70% di materiali riciclati**. Questa iniziativa si inserisce nel nostro impegno a favore dell'economia circolare, con l'obiettivo di ridurre l'utilizzo di plastica vergine e promuovere il riutilizzo di materiali, contribuendo così alla riduzione dell'impronta ecologica della nostra attività.





Obiettivi e traguardi nella filiera

L'impegno verso una filiera sempre più responsabile e sostenibile rappresenta un elemento centrale della nostra strategia aziendale. Negli ultimi anni, Dispensa Emilia ha lavorato per migliorare la trasparenza, l'efficienza e la sostenibilità lungo tutta la catena di approvvigionamento, adottando un approccio basato su obiettivi concreti e misurabili.

In questo capitolo sono presentati i principali traguardi raggiunti nel 2025, con un focus su aspetti chiave come la riduzione dell'impatto ambientale, il miglioramento delle condizioni di approvvigionamento e il rafforzamento della tracciabilità delle materie prime. La tabella seguente riassume gli obiettivi che ci siamo posti, i target da raggiungere e i risultati ottenuti, evidenziando inoltre **come ciascun obiettivo possa contribuire a traguardi più ampi legati agli SDGs (Sustainable Development Goals) dell'ONU.**

OBIETTIVO	TARGET	INIZIATIVE	TRAGUARDI	SDG
Produrre elevati volumi mantenendo costantemente un'eccellente qualità, freschezza e autenticità	Monitoraggio della soddisfazione dei clienti in relazione alla qualità, freschezza e autenticità del prodotto attraverso sondaggi annuali: 1) Mystery client: > 40 al mese 2) Clienti APP: > 50 a trimestre	• Attività di mystery client • Survey sui nuovi prodotti • Comunicazione della qualità e dei processi • Migliorare la relazione e l'ascolto del cliente	• >660 mystery client/anno • 7 survey nuovi prodotti • NPS: 56,1	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 
Minimizzare gli sprechi alimentari	Mantenere il food waste al di sotto delle soglie di riferimento	• Monitoraggio sistematico degli sprechi • Ottimizzazione processi produttivi • Donazione eccedenze alimentari	• Food Waste 1,1% nel 2025 • Collaborazioni attive con enti del terzo settore	2 SCONFIGGERE LA FAME  12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 
Promuovere trasparenza e qualità degli ingredienti	Rafforzare il controllo su etichettatura e composizione dei prodotti	• Revisione etichette prodotti • Miglioramento trasparenza ingredienti	• Attività di revisione avviata su prodotti prioritari • Maggiore trasparenza delle etichette	2 SCONFIGGERE LA FAME 
Valorizzare le stagionalità dell'offerta	Introduzione di almeno un piatto stagionale per categoria	Utilizzo di prodotti nel rispetto della stagionalità, a partire dalla frutta fino a tutti i vegetali	Introduzione di sei nuove varietà di piatti ispirati alla stagionalità	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 
Soddisfare le esigenze dietetiche dei clienti	Ampliamento dell'offerta per esigenze specifiche (es. vegetariane)	• Sviluppo nuove proposte di menù • Attenzione a regimi alimentari specifici	Introduzione di opzioni vegetariane a menù, tra cui i cestini di tigelle dedicati	2 SCONFIGGERE LA FAME 
Migliorare la trasparenza e la tracciabilità della filiera produttiva e rafforzare il sistema di controllo	• Incremento fornitori aderenti al Codice di Condotta • Programma strutturato di audit periodici	• Diffusione Codice di Condotta • Audit fornitori • Valutazione performance fornitori • Monitoraggio conformità fornitori	• 75% fornitori aderenti • 10 audit fornitori effettuati	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 

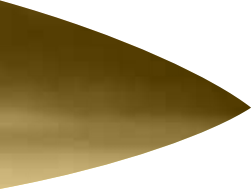




**L'impatto
ambientale**

05





L'impegno ambientale di Dispensa Emilia: una politica per il futuro

Nel 2022 Dispensa Emilia ha formalizzato il proprio impegno ambientale attraverso l'adozione di una Politica Ambientale, che definisce principi, obiettivi e modalità di gestione degli impatti lungo le attività aziendali, in un'ottica di miglioramento continuo e conformità normativa.

In questo contesto, la sostenibilità rappresenta una leva strategica del modello di business e si traduce in un insieme di principi guida che orientano le scelte e le attività aziendali.

- **Rispetto delle normative ambientali vigenti**, garantendo la conformità alle leggi locali, nazionali e internazionali.
- **Riduzione delle emissioni inquinanti e dell'impronta carbonica**, attraverso l'adozione di pratiche di efficienza energetica e di riduzione degli sprechi.
- **Uso efficiente delle risorse naturali**, con particolare attenzione alla gestione dell'energia, delle materie prime e dell'acqua.
- **Prevenzione dell'inquinamento**, grazie all'adozione di tecnologie e processi produttivi a basso impatto ambientale.
- **Promozione di una cultura ambientale**, sensibilizzando dipendenti, fornitori e clienti all'importanza della sostenibilità.

Dispensa Emilia è consapevole che il successo delle proprie politiche ambientali dipende dall'**impegno collettivo di tutti gli stakeholder**, dai dipendenti ai fornitori, fino ai clienti. Per questo, l'azienda ha avviato una serie di iniziative di sensibilizzazione:

- **Formazione interna sulla sostenibilità**, per coinvolgere il personale nella gestione ambientale responsabile.
- **Campagne informative per i clienti**, con l'obiettivo di diffondere buone pratiche di smaltimento dei rifiuti e consumo consapevole.
- **Collaborazioni con enti e associazioni ambientali**, per supportare progetti di tutela del territorio.

L'adozione della **Politica Ambientale** è un passo fondamentale nel percorso di sostenibilità di Dispensa Emilia, che continuerà a innovare e migliorare le proprie pratiche per ridurre l'impatto ambientale e contribuire a un futuro più sostenibile.

Consumi ed emissioni:
l'impatto attuale

L'energia rappresenta un fattore importante di gestione del capitale naturale e la gestione dei flussi energetici è per Dispensa Emilia una priorità: elettricità e gas rappresentano le principali categorie energetiche su cui è stato implementato un sistema di monitoraggio.

Nel corso del 2024, Dispensa Emilia ha continuato il proprio impegno nella **gestione efficiente dell'energia elettrica**, con l'obiettivo di ridurre i consumi e migliorare l'impronta ambientale delle proprie attività. L'energia utilizzata nei punti vendita e nei processi operativi è stata attentamente monitorata e ottimizzata attraverso:

- il progressivo efficientamento degli impianti esistenti (illuminazione, cucina e refrigerazione), con sostituzione delle tecnologie meno performanti e taratura delle apparecchiature per ridurne i consumi;
- la sensibilizzazione del personale di punto vendita su comportamenti virtuosi legati all'uso dell'energia, per ridurre sprechi nelle attività quotidiane;
- l'approvvigionamento di energia da fonti rinnovabili attraverso l'acquisto di Certificati di Garanzia di Origine, in continuità con gli anni precedenti.

CONSUMI ENERGETICI TOTALI PER FONTE ¹	Unità di misura	2024	2025
CONSUMO TOTALE DI ENERGIA	GJ	27.613	30.298
- di cui da fonti rinnovabili	GJ	12.962	149,1
di cui autoprodotta (da pannelli solari)	GJ	232	149,1
di cui acquistata (Garanzia d'Origine)	GJ	12.729 ²	0 ³
- di cui da fonti non rinnovabili	GJ	14.807	30.149

¹ I dati relativi ai consumi di energia elettrica (di cui anche la quota parte relativa all'autoproduzione da pannelli solari) sono stati convertiti utilizzando il coefficiente standard 1 kWh=0,0036 GJ; mentre, per gas naturale, benzina e gasolio per flotta auto sono stati utilizzati i fattori di conversione del UK Government - GHG Conversion Factors for Company Reporting, 2023.

² Il dato relativo all'energia da fonti rinnovabili acquistata (Garanzie d'Origine) per l'anno 2024 è stato oggetto di aggiornamento successivamente alla pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità, in quanto l'acquisizione dei relativi certificati avviene in un momento successivo alla chiusura e alla diffusione del documento.

³ I valori relativi all'energia da fonti rinnovabili acquistata (Garanzie d'Origine) per l'anno 2025 risultano pari a zero in quanto, alla data di redazione del presente documento, i relativi certificati non sono ancora stati acquistati.

CONSUMI ENERGETICI TOTALI PER TIPOLOGIA	Unità di misura	2024	2025
CONSUMO TOTALE DI ENERGIA	GJ	30.003	32.533
- di cui energia elettrica	GJ	27.613	30.298
acquistata	GJ	27.381	30.149
autoprodotta da fotovoltaico	GJ	232	149
- di cui combustibile	GJ	2.390	2.235
di cui gas naturale	GJ	206	177
di cui benzina per flotta auto	GJ	105	349
di cui gasolio per flotta auto	GJ	2.079	1.708
di cui metano per flotta auto	GJ	0	0

L'incremento dei consumi energetici nel 2025, pari ad un **aumento del 9,7%**, è principalmente attribuibile alla **crescita delle attività aziendali**, riscontrabile in 10 nuove aperture. La variazione nel mix energetico, con una riduzione apparente della quota rinnovabile, è legata alla tempistica di acquisto delle Garanzie d'Origine, non ancora contabilizzate alla data di rendicontazione.

L'impronta di carbonio di Dispensa Emilia: Emissioni di Gas a Effetto Serra (GHG)

Dispensa Emilia ha intrapreso un percorso strutturato di misurazione e riduzione delle emissioni di gas a effetto serra, in conformità al Greenhouse Gas Protocol, che distingue le emissioni in Scope 1, Scope 2 e Scope 3. I risultati relativi ai consumi energetici e alle emissioni devono essere letti alla luce dell'espansione delle attività aziendali e delle scelte di approvvigionamento energetico. In questo contesto, l'azienda prosegue nel miglioramento dell'efficienza e nella progressiva riduzione dell'intensità emissiva, in coerenza con gli obiettivi definiti al 2030.

SCOPE 1: Emissioni Dirette

Le emissioni dirette derivano dalle attività aziendali che comportano la combustione di carburanti fossili. Per Dispensa Emilia queste includono:

- Utilizzo di gas naturale per la cottura nell'unità produttiva e del riscaldamento di alcuni ristoranti.
- Consumi di carburante dei veicoli aziendali.

Nel 2025, Dispensa Emilia ha adottato diverse iniziative per la riduzione delle emissioni dirette, tra cui l'ottimizzazione dei macchinari impiegati nei processi di cottura e l'introduzione di veicoli ibridi/elettrici nel proprio parco auto.

Tot. SCOPE 1 tonCO2e/anno ⁴	
2024	2025
191,39 tonCO2e	157,38 tonCO2e

Nel corso dell'anno si evidenzia una diminuzione delle emissioni di Scope 1 del 17,8% rispetto al 2024. Il risultato è riconducibile principalmente al miglioramento dell'efficienza nei consumi di gas nei ristoranti e alla progressiva riduzione dell'utilizzo di combustibili tradizionali grazie al rinnovo della flotta aziendale.

SCOPE 2: Emissioni Indirette da Consumi Energetici

Le emissioni di Scope 2 derivano dall'acquisto di energia elettrica utilizzata nelle nostre sedi operative. Per minimizzare l'impatto ambientale:

- Sono stati introdotti macchinari per l'unità di produzione che portano ad un vantaggio in termini di risparmio energetico.
- Sono attualmente presenti tre impianti fotovoltaici e si prevede un'estensione dell'autoproduzione di energia, ove le caratteristiche strutturali dei ristoranti lo consentano.

Tot. SCOPE 2 tonCO2e/anno		
	2024	2025
Local Based ⁵	2252 tonCO2e	2114 tonCO2e
Market Based ⁶	3721 tonCO2e	4192 tonCO2e ⁷

Le emissioni **Scope 2 location-based** risultano in **diminuzione** (-4,8%), principalmente per effetto dell'aggiornamento del fattore emissivo nazionale. Le emissioni **market-based** **aumentano** (+12,7%), in linea con l'evoluzione del mix di approvvigionamento energetico e con la crescita delle attività.

⁴ Per il calcolo delle emissioni di Scope 1 degli esercizi 2024 e 2025 sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati da DEFRA rispettivamente per il 2024 e il 2025.

SCOPE 3: Emissioni Indirette lungo la Catena del Valore

Complessivamente, nel 2025 si registra un **aumento delle emissioni totali (Scope 1 e Scope 2 market-based)** rispetto all'anno precedente, passando da **3.912 tonCO₂e** nel **2024** a **4.349 tonCO₂e** nel **2025** (+11,2%). La riduzione delle emissioni dirette (Scope 1) ha contribuito a contenere parzialmente l'incremento delle emissioni indirette di Scope 2 calcolate secondo l'approccio market-based.

L'**intensità carbonica** di Dispensa Emilia evidenzia un **miglioramento rispetto all'anno precedente**, passando da 70 a **67 tonCO₂e** per milione di euro di fatturato, evidenziando una maggiore efficienza emissiva rispetto alla crescita del business.

Le emissioni di Scope 3 rappresentano la parte più complessa da misurare e ridurre, poiché derivano da attività non direttamente controllate da Dispensa Emilia, ma che fanno parte della filiera. Nel 2024, Dispensa Emilia ha avviato una collaborazione con i fornitori per la raccolta dati sulle emissioni della filiera.

Tra le principali fonti di emissioni Scope 3 identificate:

- Trasporto e distribuzione delle materie prime;
- Trasporto downstream (delivery);
- Viaggi casa-lavoro dei dipendenti;
- Viaggi di lavoro;
- Produzione degli imballaggi utilizzati per il take-away;
- Smaltimento dei rifiuti generati dall'unità produttiva.

Tot. SCOPE 3 tonCO₂e/anno

2024	2025
134,3	556,42 ⁸

L'incremento complessivo delle emissioni Scope 3 è dovuto principalmente alla crescita della categoria **trasporto e distribuzione a valle**, legata ai provider esterni di delivery che affiancano Dispensa Emilia. Nel 2025, infatti, è aumentato il numero di ristoranti presso cui il servizio delivery è attivo rispetto all'anno precedente, determinando un incremento delle emissioni associate.

In parallelo, si registra anche un aumento nella categoria **pendolarismo dei dipendenti**, riconducibile al miglioramento della qualità del dato: nel 2025 la rendicontazione è stata effettuata in modo più puntuale attraverso la somministrazione di questionari ai dipendenti, consentendo una stima più accurata e completa degli spostamenti casa-lavoro.

⁵ Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 - Location-Based sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati da ISPRA nel 2025.

⁶ Il valore delle emissioni di Scope 3 è determinato sulla base dei dati forniti dai nostri partner logistici e dai fornitori di servizi di mobilità aziendale, utilizzando fattori di emissione standardizzati e metodologie conformi ai principali framework internazionali per il calcolo delle emissioni indirette.

⁷ In questa fase, il calcolo non considera l'utilizzo di strumenti di copertura quali le Garanzie di Origine.

⁸ Il valore delle emissioni di Scope 3 è determinato sulla base dei dati forniti dai nostri partner logistici e dai fornitori di servizi di mobilità aziendale, utilizzando fattori di emissione standardizzati e metodologie conformi ai principali framework internazionali per il calcolo delle emissioni indirette.

Crediti di carbonio e partnership sostenibili: il percorso verso la carbon neutrality di Dispensa Emilia

Nel 2025 Dispensa Emilia ha proseguito il percorso di compensazione delle emissioni relative all'anno precedente attraverso l'acquisto di crediti di carbonio certificati, supportando progetti di conservazione e tutela ambientale. 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 la Società ha acquistato i crediti sono il *"Great bear forest carbon"* e il *"Guatemalan conservation coast"*.

Per coprire le emissioni Scope 1&2 del 2024⁹ sono stati attribuiti i seguenti crediti di carbonio:

1071 crediti rimossi
attraverso il **Great Bear Blue Carbon Project**

1071 crediti rimossi
attraverso il **Guatemalan Conservation Coast Project**

⁹ I crediti acquistati fanno riferimento alle emissioni prodotte per il 2024. Per il 2025 non sono ancora disponibili i dati finali sugli acquisti di crediti di carbonio per il calcolo delle emissioni compensate, la Società si impegna a darne disclosure nella prossima rendicontazione anche per l'anno oggetto di questo report.





Situato in Haida Gwaii, Canada, il progetto trasforma foreste destinate al disboscamento in aree protette, preservando e aumentando gli stock di carbonio. Gestito dalle Prime Nazioni attraverso il Council of Haida Nation, è parte della Great Bear Initiative Society e segue normative ambientali stringenti, garantendo il coinvolgimento attivo delle comunità indigene nella gestione sostenibile del territorio.

Il progetto, situato nel Dipartimento di Izabal, mira a prevenire la deforestazione e la degradazione forestale non pianificata per un periodo di 30 anni. Protegge le foreste della regione di Sarstun-Motagua, generando circa 17,9 milioni di crediti di carbonio e contribuendo alla conservazione della biodiversità e alla lotta al cambiamento climatico, in un'area chiave del Corridoio Biologico Mesoamericano.

La gestione dei rifiuti

La gestione responsabile dei rifiuti rappresenta un elemento importante della strategia ambientale dell'azienda. Dispensa Emilia si impegna attivamente per minimizzare l'impatto ambientale delle proprie attività, adottando soluzioni per la riduzione dei rifiuti alla fonte e promuovendo il recupero e il riciclo attraverso partnership strategiche. Nei ristoranti e nell'unità produttiva, la raccolta differenziata è una pratica consolidata, supportata da **sistemi strutturati di separazione e smaltimento dei rifiuti**. Questi processi permettono di ottimizzare il riciclo dei materiali e ridurre la quantità di rifiuti indifferenziati. Per garantire un corretto conferimento, il personale riceve una formazione periodica, mentre i clienti vengono sensibilizzati sul tema della sostenibilità ambientale attraverso iniziative dedicate e comunicazioni mirate.

Per ridurre la produzione di rifiuti, l'azienda adotta soluzioni mirate, tra cui:

- L'uso di imballaggi secondari riutilizzabili per il trasporto dei prodotti tra l'unità produttiva e i ristoranti;
- L'introduzione di packaging compostabili e riciclabili per l'asporto;
- L'ottimizzazione dei processi produttivi per minimizzare gli scarti alimentari;
- L'impiego di materiali durevoli e a basso impatto ambientale per l'arredamento e le attrezzature dei ristoranti;
- Partnership per il recupero di rifiuti.

Nello specifico collaboriamo con partner specializzati per il recupero e il riutilizzo dei rifiuti generati dalle nostre attività:



Olio esausto alimentare

NEL 2025 SONO STATI RACCOLTI 37.938 KG DI OLIO VEGETALE, CHE ATTRAVERSO UN PROCESSO DI RECUPERO VIENE TRASFORMATO DA RIFIUTO A MATERIA PRIMA SECONDA PER LA PRODUZIONE DI BIODIESEL, CONTRIBUENDO ALLA VALORIZZAZIONE DEL RIFIUTO E ALLA RIDUZIONE DELL'IMPATTO AMBIENTALE.



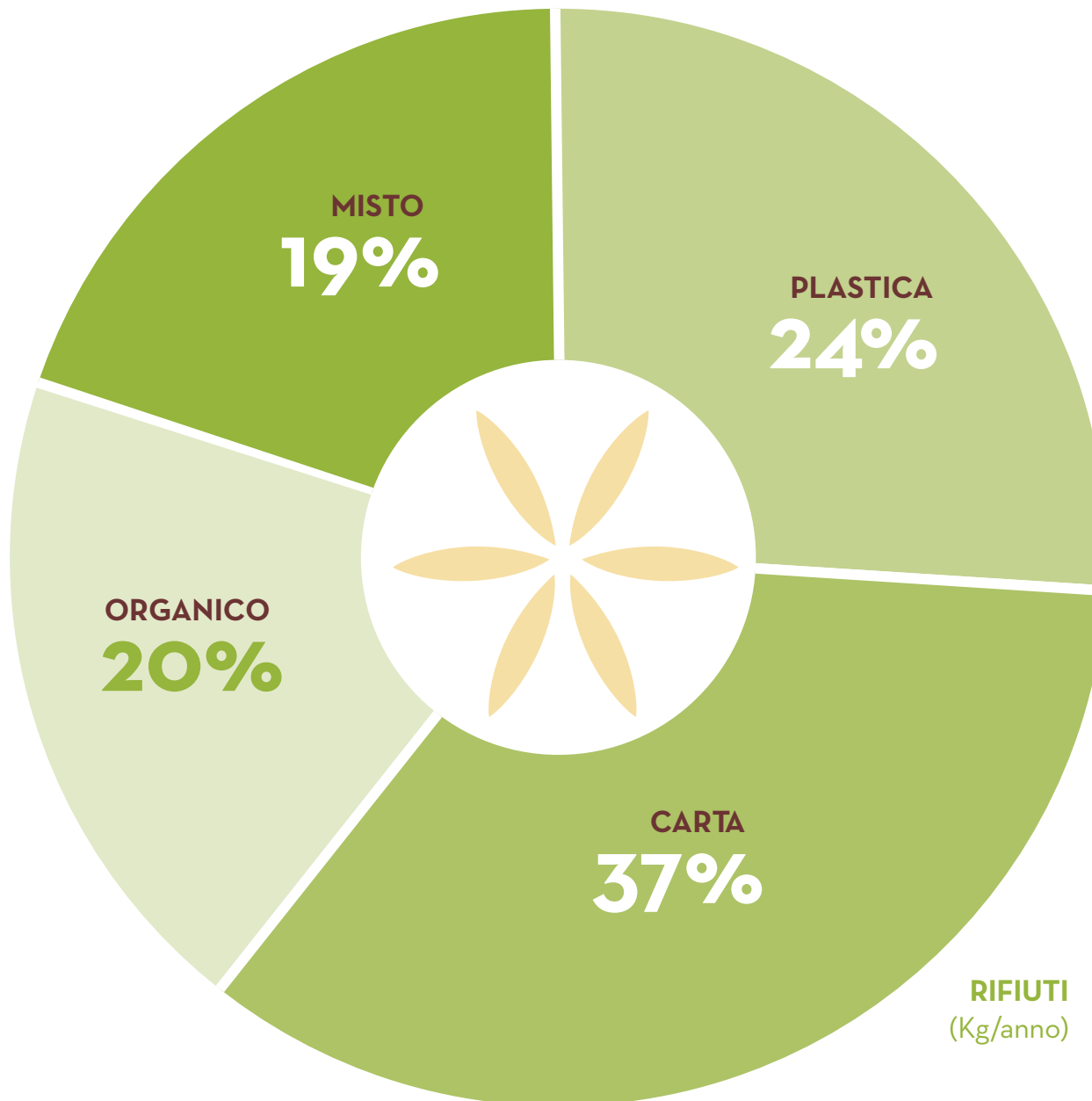
Toner e pile esauste

PER LA GESTIONE E IL RECUPERO DEI TONER ESAUSTI E DELLE PILE A FINE VITA, PROVENIENTI DAGLI UFFICI E RISTORANTI, NEL 2025 SONO STATI RACCOLTI 52 BOX DI TONER E 16 BOX DI PILE, PER UN TOTALE STIMATO DI CIRCA 1.500 KG DI MATERIALI AVVIATI A RECUPERO. I RIFIUTI SONO STATI GESTITI ATTRAVERSO OPERAZIONI DI MESSA IN RISERVA (R13), FINALIZZATE AL SUCCESSIVO TRATTAMENTO, E IN PARTE AVVIATI A RECUPERO EFFETTIVO (R5), CONTRIBUENDO AL REINSERIMENTO DEI MATERIALI NEI CICLI PRODUTTIVI E ALLA RIDUZIONE DEI RIFIUTI DESTINATI A SMALTIMENTO.



Prodotti in carta per l'igiene

DISPENSA EMILIA UTILIZZA UNA GAMMA DI PRODOTTI IN CARTA PER L'IGIENE A IMPATTO CLIMATICO COMPENSATO, BASATA SU UN APPROCCIO INTEGRATO DI RIDUZIONE E COMPENSAZIONE DELLE EMISSIONI DI CO₂. NEL 2025, QUESTA INIZIATIVA HA CONSENTITO DI COMPENSARE CIRCA 27 TONNELLATE DI CO₂, ATTRAVERSO IL SUPPORTO A UN PROGETTO DI ENERGIA EOLICA IN MAURITANIA, CONTRIBUENDO ALLA PRODUZIONE DI ENERGIA RINNOVABILE E ALLO SVILUPPO DI UN APPROVVIGIONAMENTO ENERGETICO INDIPENDENTE PER IL PAESE. IL PROGETTO PREVEDE L'INSTALLAZIONE DI 15 TURBINE EOLICHE, CONTRIBUENDO ALLA PRODUZIONE DI ENERGIA RINNOVABILE IMMESA NELLA RETE ELETTRICA REGIONALE. INOLTRE, COME IMPEGNO COMPLEMENTARE, È STATA AVVIATA UN'ATTIVITÀ DI RIFORESTAZIONE IN GERMANIA, CHE PREVEDE LA PIANTUMAZIONE DI UN ALBERO PER OGNI TONNELLATA DI CO₂ COMPENSATA. LE ATTIVITÀ DI PRODUZIONE DI ENERGIA RINNOVABILE E RIFORESTAZIONE CONTRIBUISCONO ALLA MITIGAZIONE DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO, FAVORENDO SIA LA RIDUZIONE DELLE EMISSIONI GLOBALI SIA IL RAFFORZAMENTO DELLA CAPACITÀ DEGLI ECOSISTEMI DI ASSORBIRE CO₂.



Le Metriche: Monitoraggio e Miglioramento Continuo

Grazie al Sistema di Gestione Ambientale, le performance dell'unità produttiva in relazione alla produzione dei rifiuti vengono costantemente monitorate. Ogni mese vengono effettuate misurazioni sui volumi di rifiuti generati, suddivisi per tipologia, al fine di ottimizzare la gestione e ridurre l'impatto ambientale. Di seguito, un riepilogo dei dati raccolti nel 2025.

Dispensa Emilia continuerà a rafforzare il proprio impegno nella gestione sostenibile dei rifiuti, ampliando le iniziative di recupero, riducendo ulteriormente l'uso di materiali monouso e sensibilizzando gli stakeholder sull'importanza della sostenibilità ambientale. L'obiettivo è migliorare costantemente l'efficienza nella gestione dei rifiuti, contribuendo a rendere l'azienda un esempio virtuoso nel settore della ristorazione sostenibile.

La gestione delle risorse idriche

L'acqua è una risorsa fondamentale per le attività di Dispensa Emilia, utilizzata nei processi produttivi e nei ristoranti per la preparazione dei piatti, la pulizia e il mantenimento degli standard igienici. La gestione responsabile di questa risorsa è quindi un elemento chiave, in linea con l'obiettivo di ridurre l'impatto negativo complessivo sull'ecosistema.

Fino al 2023, il monitoraggio del consumo idrico era limitato all'unità produttiva di Modena, dove si preparano alimenti come tigelle, ragù e polpette. A partire dal 2024, Dispensa Emilia ha avviato un **progetto di misurazione e monitoraggio del consumo idrico esteso a tutti i ristoranti**, con l'obiettivo di acquisire una panoramica completa dell'uso dell'acqua nell'intera rete aziendale. Nel corso del 2025, tale attività è stata ulteriormente consolidata e ampliata fino a raggiungere una copertura completa della rete. Questo risultato è stato reso possibile dall'introduzione degli smart meter nei ristoranti, che hanno migliorato significativamente la qualità e la tempestività dei dati raccolti.

- Questa iniziativa permette di:
- Identificare i ristoranti con i consumi più elevati, individuando eventuali inefficienze o sprechi.
 - Analizzare le differenze tra i vari formati di ristorazione (centri commerciali, stand-alone, travel retail), per ottimizzare le pratiche di utilizzo dell'acqua.
 - Stabilire un benchmark di riferimento per definire obiettivi di riduzione del consumo.

I dati raccolti saranno integrati nel sistema di reporting ambientale aziendale, consentendo un'analisi più dettagliata delle performance idriche e supportando decisioni strategiche per la riduzione degli sprechi.

Unità produttiva	Ristoranti
1.034 mc/anno	70.166 mc/anno ¹⁰

Nell'unità produttiva, l'85% dell'acqua è destinato alle attività di lavaggio, mentre il restante 15% viene utilizzato per la preparazione delle ricette. La situazione risulta in lieve miglioramento rispetto al 2024, con una riduzione dei consumi da 1.136 m³ a 1.034 m³ nel 2025 (-9,0%), segnale di una gestione più efficiente delle risorse idriche.

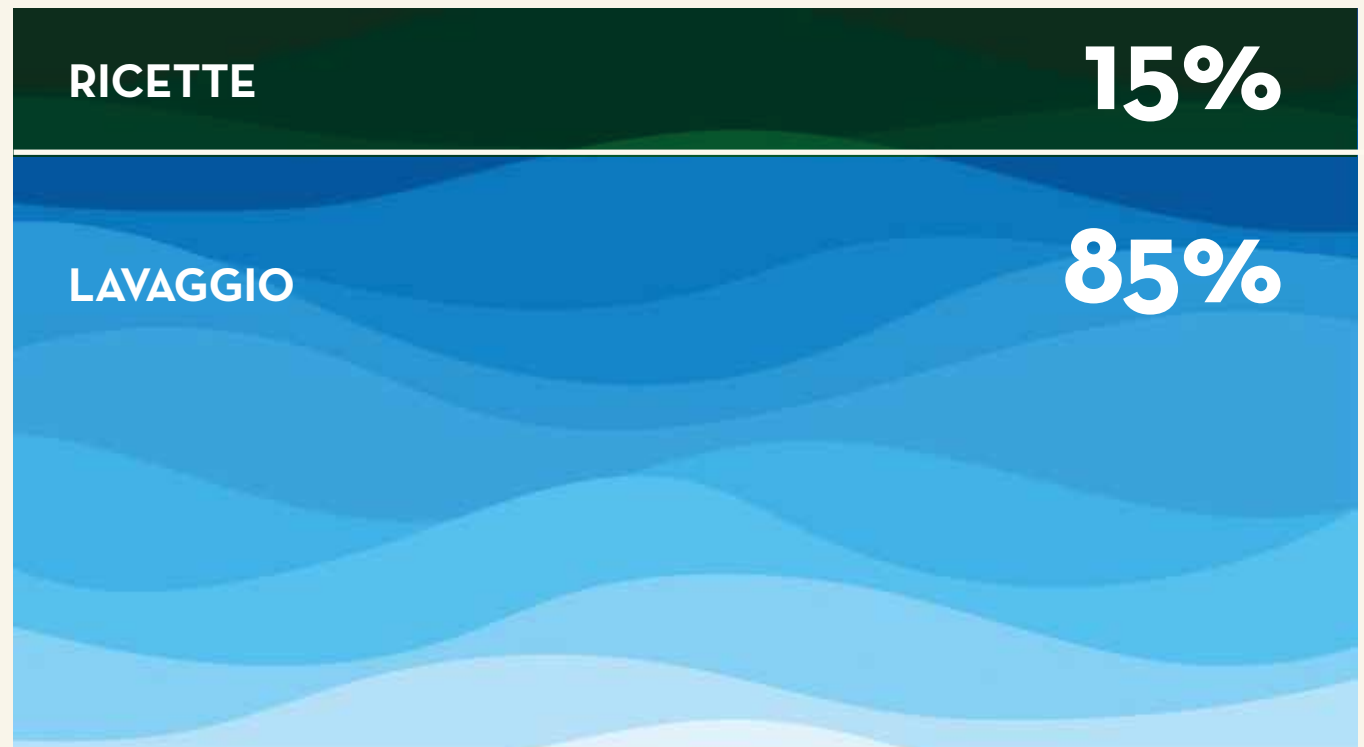
¹⁰ Valore stimato sulla base dei dati rilevati nei ristoranti attualmente monitorati, che coprono oltre l'80% del totale.

Il percorso intrapreso dal 2024 con la misurazione mensile dei consumi e l'implementazione degli smart meter nel 2025 consentirà di ridurre gli sprechi e promuovere un uso più responsabile della risorsa idrica.

Parallelamente, saranno sviluppate iniziative di sensibilizzazione e formazione per i dipendenti, finalizzate a diffondere le migliori pratiche di risparmio idrico nei ristoranti e nei processi produttivi.

L'obiettivo è integrare la gestione efficiente della risorsa idrica nei processi aziendali, contribuendo alla riduzione dei consumi e al miglioramento delle performance ambientali.

SCOPO UTILIZZO H₂O



Obiettivi e traguardi per un minore impatto ambientale

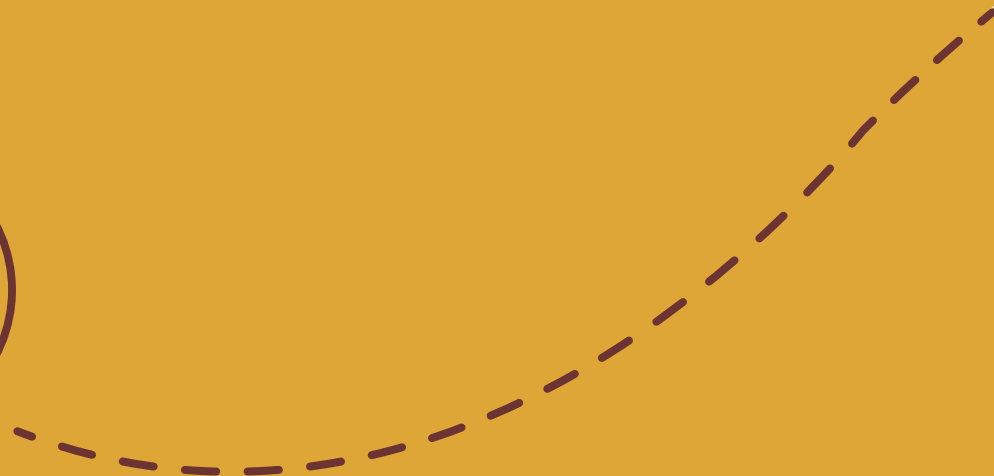
L'impegno di Dispensa Emilia verso la sostenibilità ambientale si concretizza attraverso un percorso di miglioramento continuo, volto a ridurre l'impatto ecologico e a promuovere pratiche responsabili. In linea con i principi e con gli standard internazionali di sostenibilità, sono stati definiti una serie di obiettivi strategici per mitigare le emissioni di carbonio, ottimizzare l'utilizzo delle risorse e migliorare la gestione dei rifiuti. Nel 2025, l'azienda si è concentrata su alcune aree chiave per il raggiungimento degli obiettivi ambientali, in particolare sul potenziamento dell'economia circolare.

Tra i principali risultati raggiunti nella gestione della filiera e dell'approvvigionamento si evidenziano:

- **Riduzione degli sprechi alla fonte**, grazie all'introduzione di nuove tecnologie e al miglioramento dell'efficienza nei processi di acquisto e gestione delle materie prime, con una **diminuzione del 4,11%** del valore dell'acquistato F o o d rispetto al 2024.
- **Incremento dell'utilizzo di packaging in plastica riciclata per l'acqua**, con il 66% delle bottiglie acquistate realizzate con plastica riciclata al 50%, contribuendo alla riduzione dell'utilizzo di materia prima vergine.

La tabella seguente riassume gli **obiettivi ambientali** che Dispensa Emilia si è posta, le **azioni intraprese** per raggiungerli e i **risultati conseguiti**. Questi traguardi rappresentano un passo avanti nel percorso di Dispensa Emilia verso un modello di business responsabile.

OBIETTIVO	TARGET	INIZIATIVE	TRAGUARDI	SDG
Ridurre le emissioni di carbonio in linea con gli obiettivi basati sulla scienza (sbt)	Definizione di un target annuale per la riduzione delle emissioni al 2030 in linea con SBTi	Quantificare l'obiettivo di riduzione delle emissioni di carbonio	- Impegno formale verso la Science Based Targets initiative (SBTi) - Valutazione delle emissioni di Scope 3 lungo la catena del valore	11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI
Migliorare l'efficienza energetica e ridurre i consumi	Riduzione progressiva dei consumi energetici	- Introduzione di tecnologie ad alta efficienza - Sistemi di ottimizzazione dei consumi - Audit energetico	- Conduzione di audit energetico - Identificazione interventi di efficientamento	11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI
Sviluppare la produzione di elettricità da fonti rinnovabili in loco	Installazione di impianti fotovoltaici ove tecnicamente possibile	Implementazione di nuovi pannelli solari sui ristoranti stand alone	3 impianti fotovoltaici installati nei ristoranti idonei	11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI
Migliorare la gestione delle risorse idriche	Riduzione dei consumi idrici e prevenzione degli sprechi	- Introduzione sistemi di monitoraggio dei consumi - Ottimizzazione utilizzo acqua nei ristoranti	Avvio monitoraggio consumi idrici	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI
Utilizzare packaging riciclabili, riutilizzabili o compostabili	100% di packaging riutilizzabili, compostabili o riciclabili sia per l'asporto che per il consumo in loco	Revisione delle soluzioni attuali di packaging	Packaging d'asporto 100% in materiali organici e di carta	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI
Rafforzare il Sistema di Gestione Ambientale	Estensione del SGA a tutta la rete	- Implementazione e diffusione del SGA - Monitoraggio performance ambientali	Avvio del monitoraggio di performance ai punti vendita	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI
Promuovere il miglioramento continuo delle performance ambientali	Rafforzamento della cultura ambientale interna	- Formazione del personale - Attività di sensibilizzazione	Avvio iniziative di sensibilizzazione sui comportamenti sostenibili	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI
Ottenere certificazioni ambientali	Certificazione ISO 14001 del sito produttivo	Adeguamento ai requisiti normativi e gestionali	Percorso avviato per certificazione ISO 14001	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



ORDINA QUI ↓

L'impatto
sociale

06



Le persone di Dispensa Emilia

Le persone sono al centro del modello di crescita di Dispensa Emilia. La qualità del servizio e le competenze del personale sono fattori chiave per il successo aziendale, rendendo prioritario l'investimento in sviluppo, inclusione e valorizzazione dei talenti.

Al 31 dicembre 2025, la forza lavoro è pari a **1.013 persone¹**, registrando un incremento del 7,4% rispetto all'anno precedente, con una **prevalenza femminile (60%)**. Entrambi i generi risultano in crescita rispetto al 2024, con un aumento del **8,1%** per la componente femminile e del **6,3%** per quella maschile, confermando un'evoluzione coerente della struttura occupazionale.

Un elemento distintivo della struttura occupazionale è la stabilità contrattuale: nel 2025, circa l'89% dei collaboratori è assunto con contratto a tempo indeterminato, **in aumento del 9,4%** rispetto all'anno precedente, a conferma dell'impegno aziendale nel garantire continuità e sicurezza lavorativa.

Coerentemente con la natura del business e con l'obiettivo di conciliare al meglio vita privata e professionale, l'azienda continua a offrire ampie opportunità di flessibilità, con una quota significativa della forza lavoro impiegata in modalità part-time.

Dati dipendenti	Unità di misura	2024	2025
Numero dipendenti	numero	943	1013
• di cui donne	numero	565	611
• di cui uomini	numero	378	402

Dati dipendenti	Unità di misura	2024	2025
Numero di contratti a tempo indeterminato	numero	820	897
• di cui donne	numero	498	545
• di cui uomini	numero	322	352

Dati dipendenti	Unità di misura	2024	2025
Numero di contratti a tempo pieno	numero	198	217
• di cui donne	numero	112	124
• di cui uomini	numero	86	93

¹ Il numero dei dipendenti indicati corrisponde a 641 FTE.

La distribuzione dei livelli professionali è riportata nella tabella seguente. La ripartizione dei livelli professionali nel 2025 conferma una struttura organizzativa prevalentemente operativa, con una forte incidenza della componente femminile, in linea con l'anno precedente. La popolazione degli **impiegati** rappresenta il **13%** del totale, con una composizione equilibrata tra generi (47% uomini e 56% donne), mentre gli **operai** costituiscono l'**84%** della forza lavoro, con una prevalenza femminile (63%).

		2024			2025		
	Unità di misura	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
<i>Dirigenti</i>	%	100	0	0	75	25	1
<i>Quadri</i>	%	59	41	2	63	37	2
<i>Impiegati</i>	%	45	55	12	47	56	13
<i>Operai</i>	%	38	62	86	37	63	64
Totale	%	37	63	100	39	61	100

Complessivamente, la distribuzione per genere nel 2025 si attesta al **39% uomini** e **61% donne**, confermando una leggera prevalenza femminile nella popolazione aziendale.

Nuove assunzioni	2024				2025			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
<i>Uomini</i>	232	39	2	273	413	46	3	462
<i>Donne</i>	318	61	11	390	467	81	4	552
Totale	550	100	13	663	880	127	7	1014 ²

Nel 2025 si registra un incremento sia delle **assunzioni (+53%)** sia delle **cessazioni (+36%)**, riflettendo la dinamicità del settore e della struttura organizzativa.

Nuove cessazioni	2024				2025			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
<i>Uomini</i>	226	32	2	260	375	38	4	417
<i>Donne</i>	329	63	8	400	398	75	7	480
Totale	555	95	10	660	773	113	11	897

² Il numero di assunzioni rappresenta i flussi annuali e non coincide con la forza lavoro al 31 dicembre.

Lavorare in
Dispensa Emilia:
pari opportunità
e inclusione

	2024	2025
Dirigenti	-	-
Quadri	0,68	0,24
Dipendenti (in ufficio)	0,47	0,28
Dipendenti (nei ristoranti e nell'unità produttiva)	-0,02	-0,03

Dispensa Emilia promuove la diversità e l'inclusione, garantendo pari opportunità e un ambiente di lavoro equo. A tal fine, monitora l'equità retributiva attraverso un'analisi comparativa delle retribuzioni tra uomini e donne nelle diverse aree aziendali, con l'obiettivo di assicurare trasparenza e supportare politiche sempre più inclusive.

Nel 2025, il rapporto retributivo evidenzia andamenti differenziati tra le diverse categorie professionali. Per i **dipendenti nei ristoranti e nell'unità produttiva**, il valore si mantiene sostanzialmente stabile, passando da **-0,02 a -0,03**, confermando un livello di allineamento retributivo già consolidato.

Per quanto riguarda **quadri e impiegati di sede**, si registra invece una **riduzione del rapporto retributivo** rispetto al 2024, dinamica riconducibile principalmente a una diversa distribuzione di ingressi, uscite e percorsi di crescita nel corso dell'anno.

Nel rispetto dei principi della Dichiarazione Universale dei Diritti Umani, sottoscritta nel 2020, Dispensa Emilia contrasta qualsiasi forma di discriminazione, indipendentemente dall'età, dal background etnico, dalla nazionalità, dalle opinioni politiche e sindacali, dalla religione, dall'orientamento sessuale, dall'identità di genere o da eventuali disabilità.

L'azienda si impegna infatti a favorire l'integrazione di persone appartenenti a gruppi vulnerabili e a garantire un equilibrio di genere attraverso pratiche di selezione, sviluppo e crescita professionale trasparenti e meritocratiche.

Nel 2025, la presenza di collaboratori provenienti da categorie protette è aumentata, raggiungendo **14 persone**, con l'intento di offrire opportunità concrete a persone in situazioni di svantaggio.

Tra le iniziative più rilevanti in ambito di inclusione, si distingue il programma **"Dispensa for Growth"**, avviato nel 2023 e ispirato al progetto spagnolo "Preparados para la Vida", promosso dalla **Fondazione Invest for Children di Investindustrial**. Questa iniziativa, realizzata in collaborazione con la **Fondazione Adecco per le Pari Opportunità, Vivi Down e l'Associazione Genitori Persone con Sindrome di Down (AGPD)**, ha consentito l'inserimento lavorativo di giovani con sindrome di Down nei ristoranti dell'azienda.

Nel 2025, il programma è stato ulteriormente consolidato e ampliato, proseguendo il percorso avviato negli anni precedenti e rafforzando la sua diffusione nei territori in cui l'azienda opera. L'obiettivo resta quello di garantire continuità alle iniziative e sviluppare un modello sempre più strutturato di inclusione lavorativa.

Parallelamente, Dispensa Emilia ha confermato e consolidato quanto introdotto l'anno precedente sulla People App, mantenendo attiva la sezione dedicata all'**Area Etica e di Segnalazione**. Attraverso questa sezione, i dipendenti possono accedere in modo semplice e diretto ai principali riferimenti valoriali dell'azienda, approfondendo l'impegno sui temi di etica, inclusione e correttezza nei comportamenti. Al suo interno sono disponibili documenti fondamentali come il **Codice Etico**, la **Diversity & Inclusion Policy** e la **Whistleblowing Policy**, oltre ai relativi meccanismi di segnalazione, offrendo così un punto di riferimento chiaro e accessibile per promuovere un ambiente di lavoro trasparente e rispettoso.



Lavorare in sicurezza: benessere e prevenzione

Per Dispensa Emilia favorire un ambiente di lavoro sicuro è una prerogativa. A tale scopo, si impegna costantemente nella prevenzione dei rischi adottando un approccio proattivo attraverso la formazione continua, l'implementazione di misure preventive efficaci e il monitoraggio degli infortuni.

Dispensa Emilia ha consolidato il proprio impegno nella sicurezza sul lavoro attraverso le seguenti iniziative:

- **Analisi e gestione dei rischi:** l'azienda esegue valutazioni periodiche per identificare e mitigare i pericoli legati alle attività produttive, operative e amministrative.
- **Formazione specifica per i dipendenti:** ogni collaboratore riceve una formazione adeguata e differenziata in base al proprio ruolo (produzione, ristorazione e uffici) per aumentare la consapevolezza dei rischi e migliorare i comportamenti in materia di sicurezza.
- **Dotazione di Dispositivi di Protezione Individuale (DPI):** viene assicurato l'uso di strumenti adeguati per proteggere i lavoratori, in linea con le normative vigenti.
- **Miglioramento del work-life balance:** l'azienda promuove il benessere organizzativo attraverso politiche di welfare aziendale mirate, che includono **orari flessibili e possibilità di smart working per il personale di sede.**

Nel 2025 gli **infortuni** sul lavoro si riducono del **26,6%**, nonostante l'incremento delle ore lavorate (+7,6%). **Il tasso di infortunio scende da 11,38 a 7,9**, evidenziando un miglioramento significativo delle performance in materia di salute e sicurezza.

Infortuni sul lavoro

Numero totale di infortuni sul lavoro di dipendenti ³

	Unità di misura	2024	2025
Numero totale di infortuni sul lavoro di dipendenti ³	n.	64	47
di cui: <i>Infortuni fatali</i>	<i>n.</i>	-	-
<i>Infortuni sul lavoro con gravi conseguenze⁴</i>	<i>n.</i>	-	-
<i>Altri infortuni⁵</i>	<i>n.</i>	64	47

Parallelamente, nel 2025 il numero di ore di formazione sulla sicurezza si attesta attorno a **4360 ore** ⁷.

Dispensa Emilia continuerà nei prossimi anni ad investire nella sicurezza e nel benessere dei propri collaboratori, consapevole che un ambiente di lavoro protetto e stimolante rappresenterà un valore fondamentale per la crescita dell'azienda e il miglioramento delle performance complessive.

Numero ore lavorate dai dipendenti

	n.	1.102.898	1.187.058
Indici infortunistici GRI⁶ <i>Rapporto totale infortuni/ore lavorate</i>	%	11,38	7,9
<i>Rapporto infortuni fatali/ore lavorate</i>	%	-	-
<i>Rapporto infortuni gravi/ore lavorate</i>	%	-	-

³ Per "infortuni sul lavoro" si intendono tutti gli infortuni a cui possono essere conseguiti morte, giorni di assenza, limitazioni sul lavoro, trasferimento ad altre mansioni, trattamenti medici che vadano oltre il primo soccorso, perdita di conoscenza, ad esclusione degli infortuni in itinere. Si tratta di tutti gli infortuni generati da rischi e pericoli a cui i lavoratori sono esposti sul posto di lavoro (es. morte, amputazioni, lacerazioni, frazioni, ernia, scottature, perdita di conoscenza e paralisi).

⁴ Per "infortuni sul lavoro con gravi conseguenze" si intendono gli infortuni che hanno comportato almeno 6 mesi, di conseguenza, esclusi i decessi.

⁵ Per "Altri infortuni" si intendono gli infortuni che hanno comportato meno di sei mesi di conseguenza.

⁶ Il calcolo degli indici infortunistici si è basato su 200.000 ore lavorate, secondo le formule seguenti:

- Rapporto totale infortuni/ore lavorate: (totale infortuni lavoro-correlati/ore lavorate) * 200.000;
- Rapporto infortuni fatali/ore lavorate: (totale infortuni fatali/ore lavorate) * 200.000;
- Rapporto infortuni gravi/ore lavorate: (totale infortuni gravi/ore lavorate) * 200.000;
- Rapporto altri infortuni/ore lavorate: (totale altri infortuni/ore lavorate) * 200.000.

⁷ Il dato è stimato sulla base del numero di nuovi ingressi, considerando un percorso formativo medio di 4 ore per dipendente.

Le persone al centro: formazione e crescita

L'investimento nella crescita professionale dei dipendenti è un elemento chiave per costruire un'organizzazione dinamica e innovativa. Favorire lo sviluppo delle competenze contribuisce a creare un ambiente di lavoro stimolante e a valorizzare il talento interno, rafforzando la competitività aziendale.

Tutti i collaboratori, indipendentemente dalla loro area di appartenenza (sede centrale, operations o unità produttiva), partecipano fin dal loro ingresso in azienda a percorsi formativi strutturati. Questi includono sia la formazione obbligatoria in materia di **Salute e Sicurezza**, sia programmi specifici per lo sviluppo delle competenze tecniche e gestionali. Nel **2025**, le ore di formazione complessivamente erogate ai dipendenti hanno raggiunto **84.610 ore**, con un incremento del **9,21% rispetto all'anno precedente** (74.478 ore).

Il numero medio di ore di formazione per dipendente evidenzia andamenti differenziati tra categorie professionali e generi. Nel 2024 si registrava una crescita significativa per entrambe le categorie, nel 2025, il dato si attesta su livelli inferiori riflettendo una diversa distribuzione delle attività formative nel corso dell'anno e una maggiore estensione dei programmi a una platea più ampia di dipendenti.

Numero medio di ore di formazione per genere e categoria professionale	Unità di misura	2024		2025	
		Uomini	Donne	Uomini	Donne
Impiegato	ore/dipendente	200	250	104	73
Operaio	ore/dipendente	85	80	103	75

Nel complesso, il volume totale di formazione erogata conferma l'impegno dell'azienda nel garantire percorsi di sviluppo diffusi e accessibili a tutta la popolazione aziendale. A supporto di questo approccio, Dispensa Emilia adotta un modello integrato che include formazione interna, un'academy aziendale dedicata e strumenti digitali, come la People App, per favorire il continuo apprendimento e la gestione delle competenze.



ACADEMY AZIENDALE

L'ACADEMY DISPENSA EMILIA È UN **SISTEMA DI FORMAZIONE STRUTTURATO** PENSATO PER SUPPORTARE LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE A TUTTI I LIVELLI AZIENDALI, SIA OPERATIVE SIA MANAGERIALI. ATTRAVERSO PERCORSI FORMATIVI DEDICATI, L'ACADEMY ACCOMPAGNA I COLLABORATORI NELLA CRESCITA PROFESSIONALE, FAVORENDO L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TECNICHE, GESTIONALI E TRASVERSALI UTILI PER L'EVOLUZIONE DEI RUOLI E L'ASSUNZIONE DI MAGGIORI RESPONSABILITÀ. IL MODELLO FORMATIVO PREVEDE INOLTRE UN SISTEMA DI FEEDBACK STRUTTURATO E BILATERALE TRA TRAINER E TRAINEE, SUPPORTATO DA STRUMENTI DIGITALI, CHE CONSENTE DI MONITORARE IN MODO OGGETTIVO I PROGRESSI E PROMUOVERE UN MIGLIORAMENTO CONTINUO DELLA QUALITÀ DELLA FORMAZIONE.



PERFORMANCE MANAGEMENT

TUTTE LE RISORSE DELL'AZIENDA HANNO ACCESSO A UN **SISTEMA DI PERFORMANCE MANAGEMENT**, UN SISTEMA DI FEEDBACK CONTINUO, PROGETTATO PER VALUTARE E SUPPORTARE LA CRESCITA PROFESSIONALE. QUESTO SISTEMA PERMETTE DI:

- **VALUTARE LE PRESTAZIONI INDIVIDUALI** ATTRAVERSO UN CONFRONTO STRUTTURATO TRA MANAGER E COLLABORATORI.
- **FORNIRE FEEDBACK REGOLARI** TRAMITE **APPRAISAL INTERVIEWS**, COLLOQUI INDIVIDUALI PERIODICI (TRIMESTRALI O ANNUALI) CHE PERMETTONO DI IDENTIFICARE PUNTI DI FORZA E AREE DI MIGLIORAMENTO.
- **DEFINIRE PIANI DI CRESCITA E SVILUPPO PERSONALIZZATI**, ALLINEATI AI VALORI AZIENDALI E AGLI OBIETTIVI DI BUSINESS.

IL SISTEMA DI VALUTAZIONE RAPPRESENTA UN ELEMENTO CHIAVE PER LA CRESCITA INTERNA E PER IL RAFFORZAMENTO DELLA CULTURA AZIENDALE, PROMUOVENDO UN AMBIENTE MERITOCRATICO E ORIENTATO AI RISULTATI.

CRESCITA INTERNA

DISPENSA EMILIA INVESTE NELLO SVILUPPO DELLE COMPETENZE INTERNE, CON UN FOCUS PARTICOLARE SULL'AREA OPERATIONS, ATTRAVERSO PERCORSI STRUTTURATI DI FORMAZIONE E PROGRAMMI DI MENTORING VOLTI A RAFFORZARE LA LEADERSHIP OPERATIVA E LA CULTURA AZIENDALE.

NEL 2025 SONO STATI COMPLETATI **OLTRE 60 PERCORSI DI SVILUPPO**, CHE HANNO PORTATO ALLA CRESCITA DI 16 STORE MANAGER, 1 AREA MANAGER, 30 ASSISTANT STORE MANAGER E 58 SUPERVISORI DI TURNO.

FORMAZIONE ON THE JOB

LA FORMAZIONE SUL CAMPO RAPPRESENTA UN ELEMENTO CENTRALE NEL MODELLO DI SVILUPPO DELLE COMPETENZE DI DISPENSA EMILIA E COINVOLGE SIA IL PERSONALE DI SEDE SIA QUELLO DEI RISTORANTI.

PER IL **PERSONALE DI SEDE**, TALE ATTIVITÀ SI CONCRETIZZA IN **ESPERIENZE DIRETTE PRESSO I RISTORANTI**, DURANTE LE QUALI I PARTECIPANTI AFFIANCANO I TEAM OPERATIONS E PRENDONO PARTE ALLE PRINCIPALI ATTIVITÀ QUOTIDIANE, CON L'OBIETTIVO DI ACQUISIRE UNA COMPrensIONE CONCRETA DEI PROCESSI E DELLE DINAMICHE OPERATIVE E SIANO IN GRADO DI COMPRENDERE L'IMPATTO CHE I PROCESSI DI SEDE HANNO SUI RISTORANTI.

PER IL **PERSONALE DEI RISTORANTI**, LA FORMAZIONE ESPERIENZIALE RAPPRESENTA L'ELEMENTO CARDINE DEI **PERCORSI DI INSERIMENTO E SVILUPPO**, CON UNA DURATA VARIABILE TRA LE 5 E LE 8 SETTIMANE IN FUNZIONE DEL RUOLO. TALE APPROCCIO È ADOTTATO SIA PER LE NUOVE ASSUNZIONI SIA PER LE RISORSE INTERNE COINVOLTE IN PERCORSI DI CRESCITA VERSO RUOLI DI MAGGIORE RESPONSABILITÀ.

IN QUESTO CONTESTO, LA TRASMISSIONE DELLE COMPETENZE AVVIENE PREVALENTEMENTE ATTRAVERSO L'ESPERIENZA DIRETTA E L'AFFIANCAMENTO, INTEGRANDO E RAFFORZANDO LA FORMAZIONE D'AULA.

PEOPLE APP

LA PEOPLE APP È LA **PIATTAFORMA DIGITALE** DEDICATA A TUTTI I DIPENDENTI DI DISPENSA EMILIA E RAPPRESENTA IL PRINCIPALE STRUMENTO DI **COMUNICAZIONE INTERNA** E DI **FORMAZIONI IN E-LEARNING**.

FUNGE DA PUNTO DI RIFERIMENTO PER OGNI COLLABORATORE GARANTENDO UN ACCESSO COSTANTE AD INFORMAZIONI, AGGIORNAMENTI E CONTENUTI RILEVANTI PER LA VITA AZIENDALE.

ALLO STESSO TEMPO, SI CONFIGURA COME IL CUORE DIGITALE DELL'ACADEMY AZIENDALE, EVOLVENDO IN UNA PIATTAFORMA DI E LEARNING STRUTTURATA. GRAZIE A UN'OFFERTA FORMATIVA MODULARE E PERSONALIZZATA PER RUOLO, I COLLABORATORI POSSONO FRUIRE DEI CONTENUTI IN MODALITÀ ASINCRONA, IN QUALSIASI MOMENTO E DA QUALSIASI LUOGO, ABILITANDO UN MODELLO DI APPRENDIMENTO CONTINUO, FLESSIBILE E DATA DRIVEN, PIENAMENTE INTEGRATO CON LE ESIGENZE DI SVILUPPO DELLE COMPETENZE.



Le radici nel territorio: il legame con la comunità

Dispensa Emilia continua a sostenere le realtà locali, riconoscendo il valore della crescita giovanile e il ruolo dello sport e della formazione come strumenti di sviluppo e inclusione, integrando questo impegno con iniziative ambientali e sociali. Nel corso del 2025, l'azienda ha ampliato e diversificato la propria rete di collaborazioni sportive, sostenendo associazioni dilettantistiche e realtà locali nei territori in cui opera. Le sponsorizzazioni hanno coinvolto:

- **Area Milano:** OSL Calcio Garbagnate, SG Sport Arese, SC Caronnese, Cus Rugby (Segrate), Polisportiva ASD Pantigliate, Paullo Basket, Centro Sportivo Desiano, Atletica La Fenice, MB501 Basket, Basket Seregno, FBC Lissone Seregno, Legnano Basket
- **Area Modena:** Anderlini Volley, Cittadella Calcio, Modena Basket, Modena Calcio

Accanto al mondo dello sport, Dispensa Emilia investe nella crescita professionale delle nuove generazioni attraverso il **progetto di alternanza scuola-lavoro**.

Nel 2025, il programma ha coinvolto 19 studenti in 5 ristoranti, in Emilia-Romagna e Lombardia, offrendo loro l'opportunità di acquisire esperienza pratica nel settore della ristorazione. Grazie a questa iniziativa, gli studenti hanno potuto approfondire la conoscenza delle materie prime e delle tecniche di preparazione, acquisendo competenze fondamentali per il loro futuro professionale.

Dispensa Emilia nel 2025 ha scelto di sostenere **Plastic Free Onlus**, organizzazione impegnata nella sensibilizzazione e nel contrasto all'inquinamento da plastica, attraverso attività di raccolta rifiuti, educazione ambientale e tutela del territorio. Il supporto si è concretizzato nella partecipazione a un'attività di **clean-up organizzata il 7 giugno presso il Parco Enzo Ferrari di Modena**, in occasione della Giornata Mondiale dell'Ambiente. L'iniziativa ha coinvolto **circa 50 persone** e ha permesso di raccogliere **250 kg di rifiuti**, contribuendo alla riqualificazione dell'area e alla sensibilizzazione dei partecipanti sui temi ambientali.

Questa collaborazione rappresenta un ulteriore passo nel percorso dell'azienda verso la riduzione dell'impatto ambientale e la promozione di comportamenti responsabili. Nel 2025, Dispensa Emilia ha avviato una collaborazione con **Fondazione Banco Alimentare ETS**, promuovendo un'iniziativa di raccolta fondi finalizzata a donare un pasto a chi ne ha più bisogno.

L'iniziativa, della durata di **4 giorni**, ha coinvolto direttamente clienti e dipendenti nei ristoranti e tramite app, registrando la partecipazione di oltre **1.400 persone** e permettendo di raccogliere **1.308 euro**, successivamente raddoppiati dall'azienda.

Il contributo complessivo ha così sostenuto interventi a favore delle persone in difficoltà, rafforzando l'impegno di Dispensa Emilia nella lotta allo spreco alimentare e nel supporto alle comunità locali.



Creare valore per i clienti

La soddisfazione della clientela rappresenta un pilastro fondamentale per Dispensa Emilia. L'azienda, da sempre attenta alle esigenze dei consumatori, si impegna costantemente per offrire un'esperienza gastronomica che coniughi qualità, tradizione e innovazione, mantenendo un rapporto di fiducia solido e duraturo con i propri clienti.

Nel 2025, Dispensa Emilia ha continuato a monitorare la soddisfazione dei clienti attraverso survey periodiche e l'analisi del **Net Promoter Score (NPS)**, indicatore chiave per misurare la soddisfazione e la fedeltà della clientela, che si è attestato a **56,1**. La lieve diminuzione rispetto all'anno precedente è riconducibile principalmente a dinamiche legate al parametro del **rapporto di qualità/prezzo** e alla **variazione del menù**, elementi che rappresentano leve rilevanti nell'esperienza complessiva del cliente.

Il monitoraggio continuo di questi indicatori consente all'azienda di intercettare in modo puntuale le aspettative della clientela e orientare le azioni di miglioramento dell'offerta in modo sempre più mirato.



OFFERTA INCLUSIVA E ATTENTA ALLE ESIGENZE ALIMENTARI

Dispensa Emilia ha sviluppato un menu che abbraccia le diverse esigenze alimentari dei suoi clienti, senza compromettere il gusto e la qualità dei suoi prodotti. Nel 2024, l'azienda ha introdotto nuove opzioni per rispondere alle esigenze di chi segue diete specifiche. Tra le principali novità, spicca la tigella senza glutine, pensata per chi soffre di celiachia o intolleranze alimentari. Inoltre, l'attenzione verso le preferenze vegetariane e vegane è stata rafforzata con nuove proposte, come le tigelle farcite solo con verdure.



ESPERIENZA NEI RISTORANTI E ACCESSIBILITÀ

L'obiettivo di Dispensa Emilia è rendere ogni punto vendita accogliente e accessibile per tutti. Gli spazi sono progettati per garantire un'esperienza confortevole, con un'attenzione particolare alle esigenze di persone con mobilità ridotta. Oltre all'adeguamento fisico dei locali, l'azienda ha implementato soluzioni digitali per facilitare l'ordinazione e il servizio ai tavoli, migliorando la fruibilità per tutti i clienti.



DIGITALIZZAZIONE E INTERAZIONE CON I CLIENTI

Dispensa Emilia investe costantemente nell'innovazione tecnologica per migliorare l'esperienza dei clienti. L'App Dispensa Emilia, lanciata nel 2022, continua ad evolversi con nuove funzionalità. Grazie a questo strumento, i clienti possono ordinare in anticipo, usufruire di promozioni esclusive e fornire feedback diretti sulle loro esperienze nei ristoranti.



TUTELA DELLA PRIVACY E SICUREZZA DEI DATI

Nel rispetto delle normative sulla protezione dei dati personali, Dispensa Emilia garantisce la massima trasparenza e sicurezza nella gestione delle informazioni dei clienti. Nessun dato viene condiviso con terze parti per scopi di marketing senza il consenso esplicito degli utenti. Inoltre, le impostazioni di privacy sono sempre modificabili dai clienti, offrendo un controllo totale sulla condivisione delle proprie informazioni.

Sicurezza informatica e ottimizzazione dei sistemi

La sicurezza informatica e l'efficienza dei sistemi informativi si confermano pilastri strategici per Dispensa Emilia nel corso del 2025. L'azienda ha proseguito il proprio impegno nel garantire la protezione delle infrastrutture IT, consolidando le iniziative avviate negli anni precedenti e introducendo nuove strategie volte a migliorare la resilienza dei sistemi e la tutela del patrimonio informativo.

Dando continuità all'implementazione della **Cybersecurity Policy** introdotta nel **2023**, che ha definito rigorosi standard di utilizzo degli strumenti digitali per dipendenti e fornitori, Dispensa Emilia ha intensificato il proprio programma di formazione. Nel corso dell'esercizio, sono state erogate circa **5 ore di sensibilizzazione pro capite** destinate ai dipendenti con accesso alle postazioni aziendali. L'obiettivo primario rimane il rafforzamento della cultura della sicurezza per mitigare i rischi derivanti da comportamenti non conformi.

Tra le principali direttrici d'intervento attuate nel corso dell'anno si evidenziano:

- L'introduzione della figura del **vciso** (Virtual Chief Information Security Officer) a supporto della governance e del coordinamento della sicurezza aziendale.
- **L'estensione dell'autenticazione a più fattori (MFA)** su tutti i principali sistemi critici, inclusi Microsoft 365, Zucchetti, People App e le connessioni VPN.
- L'attività continuativa di **vulnerability assessment** eseguita su data center, sede centrale e rete dei punti vendita, con la definizione di puntuali piani di remediation in collaborazione con partner tecnologici esterni.
- **L'aggiornamento periodico dell'infrastruttura hardware**, con interventi di upgrade dei server effettuati in più fasi durante l'anno per garantire performance e stabilità.
- **L'adozione di soluzioni avanzate per la protezione della navigazione interna** e il monitoraggio del traffico dati.
- L'implementazione a regime di un sistema **SIEM** (Security Information and Event Management) dedicato al monitoraggio proattivo e all'analisi centralizzata degli eventi di sicurezza.
- **Il rafforzamento delle procedure di backup in cloud**, volto a garantire la continuità operativa e l'integrità dei dati.

L'approccio adottato si basa su un modello di miglioramento continuo che integra tecnologie d'avanguardia, processi strutturati e formazione costante. Per il 2026, Dispensa Emilia prevede di incrementare ulteriormente gli investimenti nella resilienza dei sistemi, assicurando la piena conformità normativa e sviluppando soluzioni digitali evolute per l'esperienza cliente, anche attraverso l'introduzione di dinamiche di gamification all'interno dell'app aziendale.



Obiettivi e traguardi per l'inclusione sociale

Nel corso del 2024, Dispensa Emilia si è concentrata su alcune aree chiave per il raggiungimento degli obiettivi sociali, in particolare sul benessere e lo sviluppo delle persone, la valorizzazione della diversità e dell'inclusione, il rafforzamento della cultura della sicurezza sul lavoro e il supporto alle comunità locali. I traguardi ottenuti in questi ambiti sono il risultato di un approccio strutturato, che combina investimenti in formazione, iniziative di welfare aziendale e programmi di responsabilità sociale volti a generare un impatto positivo dentro e fuori l'organizzazione.

La tabella seguente riassume gli obiettivi sociali che l'azienda si è posta, le azioni intraprese per raggiungerli e i risultati conseguiti.

OBIETTIVO	TARGET	INIZIATIVE	TRAGUARDI	SDG
Attrazione dei talenti	Rafforzare l'attrattività aziendale e il posizionamento sul territorio	- Sviluppo di nuove iniziative di employer branding per promuovere la vita aziendale sui canali digitali (TikTok, LinkedIn, sito aziendale) - Creazione di partnership con scuole alberghiere in ogni città in cui è presente Dispensa Emilia	- Aumento del numero di candidati provenienti da scuole alberghiere - Maggiore engagement sulle piattaforme digitali aziendali - Crescita della notorietà sul territorio	8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA 
Sviluppo e formazione del personale	Rafforzare competenze e crescita professionale	- Introduzione di un processo di valutazione strutturato, accompagnato da un sistema di feedback continuo - Definizione di un piano di formazione e sviluppo personalizzato per ogni ruolo aziendale	- Aumento della partecipazione alle sessioni formative - Miglioramento del coinvolgimento e della crescita professionale del personale	8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA 
Salute, sicurezza e benessere	Riduzione degli infortuni e rafforzamento della prevenzione	- Monitoraggio e registrazione di incidenti e mancati incidenti - Potenziamento della formazione sulla salute e sicurezza - Ottimizzazione del processo di sorveglianza sanitaria	Indice di gravità degli infortuni ridotto a 0,30 nel 2025	8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA 
Valorizzazione della relazione con i clienti	Migliorare l'esperienza cliente e rafforzare le relazioni a lungo termine basate sulla fiducia	- Implementazione di nuove funzionalità nell'App aziendale per migliorare la user experience (UX) - Ottimizzazione della gestione del servizio clienti con Salesforce	- Incremento della soddisfazione dei clienti - Adozione estesa della piattaforma APP per la gestione del customer journey	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 
Tutela della privacy e protezione dei dati	Garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati dei clienti, senza condividerli con terze parti	- Aggiornamento continuo GDPR - Gestione responsabile dei dati	- Totale conformità alle normative sulla privacy - Nessuna condivisione dei dati con terze parti per scopi di marketing/pubblicità	11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI 
Comunicazione della sostenibilità ai clienti	Sensibilizzare i clienti sulle iniziative di sostenibilità aziendale	Lancio di una campagna di comunicazione per informare i clienti sulla tipologia di packaging d'asporto utilizzato e sulle corrette modalità di smaltimento	Maggiore consapevolezza tra i clienti sull'impegno ambientale dell'azienda	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 
Supporto alle comunità locali	Rafforzare l'impatto positivo sul territorio	- Collaborazione con enti del terzo settore - Donazioni alimentari	- Donazione a enti di beneficenza locali di alimenti e beni di varia natura - Rafforzamento dell'impegno aziendale nel sostegno alle comunità	2 SCONFIGGERE LA FAME 

07



Nota Metodologica

Il presente Bilancio di Sostenibilità 2025 di Vaimo Spa (nel bilancio identificato come Dispensa Emilia, “l’Azienda” o “la Società”) si riferisce al periodo 1° gennaio – 31 dicembre 2025 ed è stato redatto in conformità ai “Global Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards” (GRI Standards), secondo l’opzione di rendicontazione “Referenced”.

Il Bilancio viene pubblicato con cadenza annuale. La selezione degli aspetti e degli indicatori è stata effettuata attraverso un aggiornamento dell’analisi di materialità, basata sul coinvolgimento degli stakeholder e su un confronto con le principali best practice del settore.

Il perimetro di rendicontazione dei dati e delle informazioni economico-finanziarie, sociali e ambientali contenute nel documento coincide con quello del Bilancio d’esercizio al 31 dicembre 2025 della Società. Per quanto riguarda le emissioni di gas a effetto serra (GHG), la Società ha adottato come riferimento metodologico il **GHG Protocol**. In particolare:

- le emissioni dirette sono rendicontate nello **Scope 1**;
- le emissioni indirette da energia acquistata sono rendicontate nello **Scope 2**;
- le altre emissioni indirette lungo la catena del valore sono incluse nello **Scope 3**, ove disponibili.

Le emissioni di Scope 2 sono riportate secondo entrambe le metodologie previste dal GHG Protocol: location-based, basata sul fattore emissivo medio del mix energetico nazionale e market-based, che riflette le specifiche scelte di approvvigionamento energetico dell'Azienda.

Eventuali riesposizioni dei dati comparativi rispetto alle edizioni precedenti sono indicate all'interno del documento, al fine di garantire la piena trasparenza e confrontabilità delle informazioni.

Al fine di assicurare l'affidabilità dei dati, è stato limitato il ricorso a stime, che, ove presenti, sono opportunamente segnalate e basate sulle migliori metodologie disponibili. Nel corso del 2025, la Società ha inoltre proseguito il rafforzamento dei sistemi di monitoraggio delle performance ESG, migliorando ulteriormente la qualità e la granularità dei dati, in particolare per quanto riguarda gli impatti ambientali, sociali e di governance.

Dispensa Emilia conferma il proprio impegno verso una rendicontazione trasparente, accurata e responsabile, in linea con gli standard internazionali e con il percorso evolutivo verso modelli di reporting sempre più avanzati.







**Indice dei
contenuti GRI**



DICHIARAZIONE D'USO

Dispensa Emilia ha riportato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo dal 1° gennaio 2024 al 31 dicembre 2024 con riferimento ai GRI Standards “(GRI Referenced)”.

GRI 1

GRI 1: Foundation 2021

GRI Content Index			
GRI STANDARD	DISCLOSURE	PAGINE	NOTE
Profilo dell’organizzazione e pratiche di rendicontazione			
GRI 2: General Disclosure	2-1 Dettagli organizzativi	98	
	2-2 Entità incluse nel Bilancio di sostenibilità dell’organizzazione	88	
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e contatti	88	Il Bilancio di Sostenibilità di Vaimo S.p.A. periodo 1° gennaio – 31 dicembre 2025 e viene pubblicato con cadenza annuale
	2-4 Revisione delle informazioni	-	
Attività e lavoratori			
GRI 2: General Disclosures	2-6 Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali	25, 48	
	2-7 Dipendenti	70	
	2-8 Lavoratori che non sono dipendenti	70	

GRI Content Index			
GRI STANDARD	DISCLOSURE	PAGINE	NOTE
Governance			
GRI 2: General Disclosures	2-9 Struttura e composizione della governance	20	
Strategia, policy e pratiche			
GRI 2: General Disclosures	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	3, 40, 41	
	2-23 Impegno in termini di policy	28,30	
	2-27 Compliance con leggi e regolamenti	-	
	2-28 Adesione ad associazioni	81	
Stakeholder enegagement			
GRI 2: General Disclosures	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	26,27	
	2-30 Contratto di contrattazione collettiva	-	Tutti i lavoratori sono coperti da CCNL.

GRI Topic-specific Standards			
GRI STANDARD	DISCLOSURE	PAGINE	NOTE
GRI-204: Pratiche di approvvigionamento (2016)	204-1 Proporzione di spesa verso fornitori locali	44	
GRI-205: Anticorruzione (2016)	205-3 Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	-	Nessun incidente di corruzione confermato durante il periodo di riferimento.
GRI-206: Comportamento anticoncorrenziale (2016)	206-1 Azioni legali relative a comportamento anti-competitivo, attività di trust e prassi monopolistiche	-	Nessuna azione confermata per comportamenti anticoncorrenziali, antitrust e pratiche monopolistiche nel periodo di riferimento.
GRI-302: Energia (2016)	302-1 Consumi energetici interni all'organizzazione	56	
GRI-305: Emissioni (2016)	305-1 Emissioni dirette di gas a effetto serra (Scope 1)	58	
	305-2 Emissioni indirette di gas a effetto serra (Scope 2)	58	
	305-3 Altre emissioni indirette di gas a effetto serra (Scope 2)	58	
	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	59	
GRI-401: Occupazione (2016)	401-1 Nuovi assunti e turnover del personale	71	
GRI-403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	74	
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	76	
	403-9 Infortuni sul lavoro	75	

GRI Topic-specific Standards			
GRI STANDARD	DISCLOSURE	PAGINE	NOTE
GRI-404: Formazione e istruzione (2016)	404-1 Ore medie di formazione pro-capite per genere e categoria professionale	77	
	404-3 Percentuale di dipendenti che sono sottoposti a regolari valutazioni del rendimento e dello sviluppo di carriera.	78, 79	
GRI-405: Diversità e pari opportunità (2016)	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	20, 71	
	405-2 1 Diversità degli organi di governo e dei dipendenti Rapporto tra lo stipendio base e la remunerazione delle donne e degli uomini	72	
GRI-406: Non discriminazione (2016)	406-1 Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	-	Durante l'anno di rendicontazione, non si sono registrati casi di discriminazione all'interno della Società.
GRI 416: Salute e sicurezza dei clienti (2016)	416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	-	Nessun caso confermato di non conformità riguardante gli impatti su salute e sicurezza di prodotti.
GRI 417: Marketing ed etichettatura (2016)	417-1 Requisiti relativi all'etichettatura e informazioni su prodotti e servizi	-	Nessun caso confermato di non conformità riguardante le informazioni e l'etichettatura di prodotti e servizi nel periodo di riferimento.
GRI 418: Privacy dei clienti (2016)	418-1 Fondati reclami riguardanti violazioni della privacy dei clienti e perdita di loro dati	-	Nessun caso confermato di non conformità riguardanti i reclami riguardanti violazione della privacy dei clienti e perdita di dati.



Vaimo S.p.A.
Via Emilia Est, 985
Modena - Italia



