



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	LA STRUTTURA AZIONARIA	p. 20
2.2	IL SISTEMA DI GOVERNANCE	p. 22
2.3	L'ORGANIGRAMMA	p. 24
2.4	IL MODELLO DI BUSINESS	p. 26
2.5	I PORTATORI D'INTERESSE	p. 28
2.6	IL CODICE ETICO E L'INTEGRITÀ AZIENDALE	p. 30
2.7	IL MODELLO ORGANIZZATIVO 231	p. 32

03 ORIZZONTE SOSTENIBILITÀ p. 35

3.1	I TEMI MATERIALI	p. 36
3.2	IL PIANO STRATEGICO	p. 38
3.3	IL SISTEMA DI MONITORAGGIO: IL PROGRESSO VERSO LA SOSTENIBILITÀ	p. 40
3.4	L'ADESIONE AI PRINCIPI GLOBALI PER IL CAMBIAMENTO AMBIENTALE	p. 42

04 UNA FILIERA RESPONSABILE p. 45

4.1	LA GESTIONE E LA CONFORMITÀ DELLA FORNITURA	p. 46
4.2	LA PROCEDURA DI CONTROLLO INTERNO	p. 48
4.3	L'UNITÀ PRODUTTIVA: TRA ECCELLENZA ARTIGIANALE E RESPONSABILITÀ	p. 50
4.4	OBIETTIVI E TRAGUARDI NELLA FILIERA	p. 52

05 L'IMPATTO AMBIENTALE p. 55

5.1	L'IMPEGNO AMBIENTALE DI DISPENSA EMILIA: UNA POLITICA PER IL FUTURO	p. 56
5.2	CONSUMI ED EMISSIONI: L'IMPATTO ATTUALE	p. 58
5.3	LA GESTIONE DEI RIFIUTI	p. 64

5.4	LA GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE	p. 66
5.5	OBIETTIVI E TRAGUARDI PER UN MINORE IMPATTO AMBIENTALE	p. 68

06 L'IMPATTO SOCIALE p. 71

6.1	LE PERSONE DI DISPENSA EMILIA	p. 72
6.2	LAVORARE IN DISPENSA EMILIA: PARI OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE	p. 74
6.3	LAVORARE IN SICUREZZA: BENESSERE E PREVENZIONE	p. 76
6.4	LE PERSONE AL CENTRO: FORMAZIONE E CRESCITA	p. 78
6.5	LE RADICI NEL TERRITORIO: IL LEGAME CON LA COMUNITÀ	p. 82
6.6	CREARE VALORE PER I CLIENTI	p. 84
6.7	SICUREZZA INFORMATICA E OTTIMIZZAZIONE DEI SISTEMI	p. 86
6.8	OBIETTIVI E TRAGUARDI PER L'INCLUSIONE E IL SOCIALE	p. 88

07 NOTA METODOLOGICA p. 90

08 INDICE DEI CONTENUTI GRI p. 93





il 2024 è stato un anno di crescita, evoluzione e consolidamento del nostro impegno per un modello di business sempre più sostenibile e responsabile. Con il presente documento, vogliamo condividere con voi i traguardi raggiunti, le sfide affrontate e le prospettive future di Dispensa Emilia, nella convinzione che la sostenibilità non sia solo un obiettivo, ma il cuore del nostro modo di fare impresa. In un settore in continua evoluzione, abbiamo scelto di rafforzare il nostro percorso verso la sostenibilità, consolidando la nostra identità di **Società Benefit** e investendo in progetti concreti che generano valore per le persone, l'ambiente



e le comunità in cui operiamo. Nel 2024, abbiamo ampliato il nostro network di ristoranti, rafforzando il legame con i territori e creando nuove opportunità di occupazione.

Il nostro organico è cresciuto ulteriormente, e con esso la necessità d'investire in **formazione, sviluppo delle competenze e benessere lavorativo**. Abbiamo implementato nuovi processi e strumenti per ascoltare i bisogni e supportare la **crescita professionale** dei dipendenti, promuovendo un ambiente di lavoro sempre più **motivante, inclusivo e sicuro**. Parallelamente, abbiamo continuato a **ridurre il nostro impatto ambientale**, adottando soluzioni innovative per l'efficienza energetica, ottimizzando la gestione dei rifiuti e rafforzando l'utilizzo di materiali sostenibili nel nostro packaging. L'impegno per la sostenibilità ha riguardato anche la nostra filiera: abbiamo consolidato le **collaborazioni con fornitori responsabili, promuovendo pratiche agricole e produttive sempre più attente alla qualità e al rispetto dell'ambiente**. Abbiamo **inoltre intensificato il dialogo con le comunità locali**,

sostenendo iniziative sociali e collaborando con realtà del territorio per promuovere progetti di inclusione e supporto alle fasce più vulnerabili della popolazione. **Essere un'azienda responsabile significa agire con trasparenza e visione a lungo termine, creando un impatto positivo che va oltre la nostra attività quotidiana**. Siamo consapevoli che il cammino verso la sostenibilità è un percorso in continua evoluzione, fatto di sfide ma anche di straordinarie opportunità. Per questo motivo, continueremo a investire in tutela dell'ambiente, formazione e valorizzazione delle persone, mantenendo saldo il nostro impegno nei confronti di tutti voi: collaboratori, clienti, fornitori, partner e comunità. Vi invitiamo a consultare questa relazione, che racconta non solo i traguardi raggiunti, ma riflette anche la nostra visione per il futuro. Il vostro contributo e le vostre idee sono essenziali per continuare insieme questo percorso di crescita sostenibile.


Alessandro Medi
Amministratore Delegato



20

ANNI DI STORIA

1 UNITÀ
PRODUTTIVA

NUOVE
APERTURE **10**

50 PUNTI
VENDITA

DONNE
NELL'ORGANICO

60%

943

DIPENDENTI

100%

FORNITORI NAZIONALI,
DI CUI IL 56% IN
EMILIA-ROMAGNA

1,44

FOOD WASTE

0,75

INDICE DI GRAVITÀ
DEGLI INFORTUNI

Highlights

191,39 TonCO₂e
EMISSIONI DIRETTE
DI SCOPE 1

TonCO₂e
EMISSIONI DIRETTE
DI SCOPE 2 **2252**

134,3 TonCO₂e
EMISSIONI DIRETTE
DI SCOPE 3

GHG EMISSION



**L'identità che guida
Dispensa Emilia**

01

La storia di Dispensa Emilia: tra innovazione e tradizione

Dispensa Emilia nasce da una visione ambiziosa del fondatore Alfiero Fucelli e di 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.

2020-2022: Resilienza e innovazione durante la pandemia

Nonostante le sfide senza precedenti della pandemia di COVID-19, Dispensa Emilia dimostra una straordinaria capacità di adattamento. L'azienda apre nuovi ristoranti e lancia i servizi App&Go, consegna a domicilio e take-away, rispondendo alle nuove abitudini dei consumatori e consolidando il legame con la clientela.

2023: Espansione verso il futuro

La strategia di crescita continua a ritmo sostenuto, con l'inaugurazione di ben nove nuovi ristoranti in Italia, tra cui uno nella capitale, Roma. Consolidando **40 punti vendita dislocati nel nord e centro Italia**. Questo importante sviluppo conferma il ruolo di Dispensa Emilia come leader nel settore della ristorazione fast-casual, unendo tradizione, qualità e innovazione in ogni apertura.

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. L'apertura del 50° ristorante segna un momento simbolico e di grande orgoglio, testimoniando non solo la solidità del modello di business, ma anche l'apprezzamento sempre crescente dei clienti. Questo risultato consolida ulteriormente la presenza del brand come punto di riferimento nella cucina emiliana moderna, con uno sguardo sempre rivolto al futuro.



RISTORANTI

2 TOSCANA

4 LAZIO

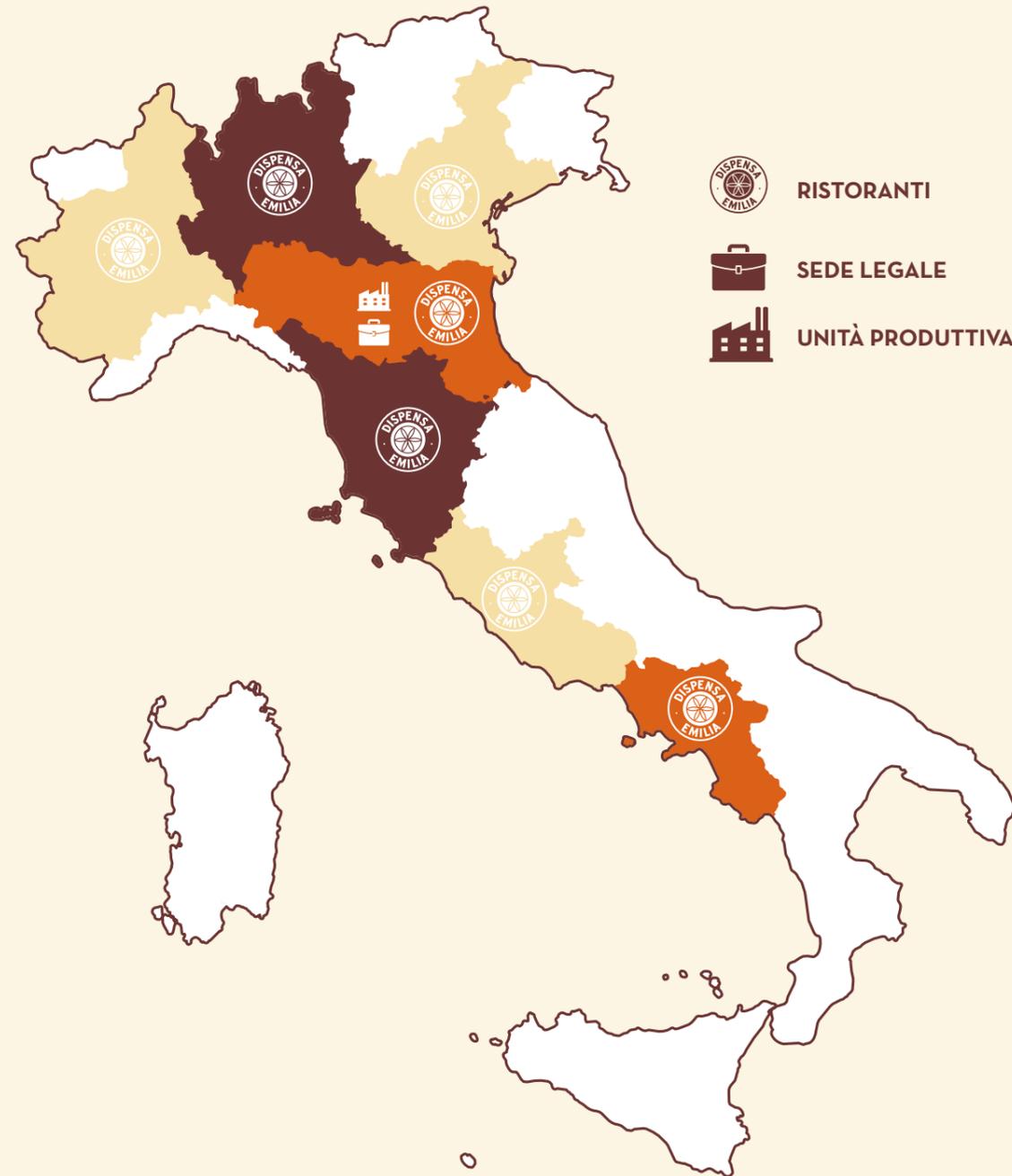
15 EMILIA ROMAGNA

5 VENETO

19 LOMBARDIA

4 PIEMONTE

1 CAMPANIA



La presenza sul territorio

La sede amministrativa si trova a **Modena, territorio simbolo della tradizione culinaria Emiliana**. Qui si svolgono anche le attività che concernono la produzione; infatti, l'azienda è strutturata in due principali aree di business: l'unità produttiva e la ristorazione. Fondata nel 2017, la "grande cucina" di Dispensa ne rappresenta il cuore pulsante produttivo. Vengono realizzati tigelle, gnocco fritto, ragù e altri semilavorati, che successivamente vengono distribuiti ai ristoranti. Ogni prodotto è concepito per essere cucinato al momento dell'ordine,

Centro città



Centro città



Stazione



Locale su strada



Centro commerciale

garantendo sempre massima **freschezza e autenticità**. I prodotti realizzati sono poi stoccati presso la piattaforma logistica situata a Parma, garantendo un'efficiente distribuzione verso i ristoranti.

I ristoranti di Dispensa Emilia sono presenti in diverse regioni italiane, ognuno dei quali rappresenta un punto di riferimento per chi desidera vivere un'esperienza gastronomica che celebra la tradizione emiliana. Ogni ristorante è pensato per offrire ai clienti piatti freschi e preparati con **ingredienti di qualità**, in un **ambiente accogliente e attento alle esigenze della nostra clientela**.

Dispensa Emilia ha sviluppato diversi formati per rispondere alle esigenze di una clientela variegata. Questi comprendono ristoranti situati in centri commerciali, punti di ristoro nelle stazioni ferroviarie per i viaggiatori, strutture lungo strade ad alta percorrenza per chi è in movimento, e locali nel centro città. Ogni formato è progettato per coniugare un'esperienza gastronomica tradizionale, accessibilità e l'eccellenza della cucina emiliana.

Nel prossimo futuro il focus territoriale di Dispensa Emilia resterà concentrato su Nord e Centro Italia, con particolare attenzione a tre regioni chiave: in Lombardia, Veneto e in Emilia-Romagna con l'obiettivo di coprire tutte le province della regione.

Le prossime inaugurazioni si concentreranno principalmente lungo le grandi arterie stradali, come la Via Emilia e la Statale Romea, con il format **stand-alone**: immobili indipendenti con affaccio su strada e parcheggio dedicato.

Parallelamente, è previsto lo sviluppo nel Sud Italia e all'estero attraverso accordi di franchising e partnership per le location più distanti. Inoltre, l'azienda punta a rafforzare il format dei **ristoranti compatti**, caratterizzati da dimensioni più contenute, ideali per presidiare centri commerciali di minori dimensioni e aree urbane storiche.

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, è stato il primo esempio che è riuscito a 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 è stato introdotto un nuovo format, pensato per rendere la cucina emiliana ancora più accessibile durante gli eventi: un food truck che offre un assaggio veloce e gustoso on the road. Sono stati selezionati i migliori eventi sportivi, culturali e musicali, spostandosi tra Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto, per far conoscere a un pubblico più ampio il piatto simbolo di Dispensa: le tigelle. oncept 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, è stato il primo esempio che è riuscito a 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 è stato introdotto un nuovo format, pensato per rendere la cucina emiliana ancora più accessibile durante gli eventi: un food truck che offre un assaggio veloce e gustoso on the road. Sono stati selezionati i migliori eventi sportivi, culturali e musicali, spostandosi tra Lombardia, Emilia-Romagna e Veneto, per far conoscere a un pubblico più ampio il piatto simbolo di Dispensa: le tigelle.



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.



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 Baciama Ancora con cipolle caramellate al balsamico.



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 insalatone

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.

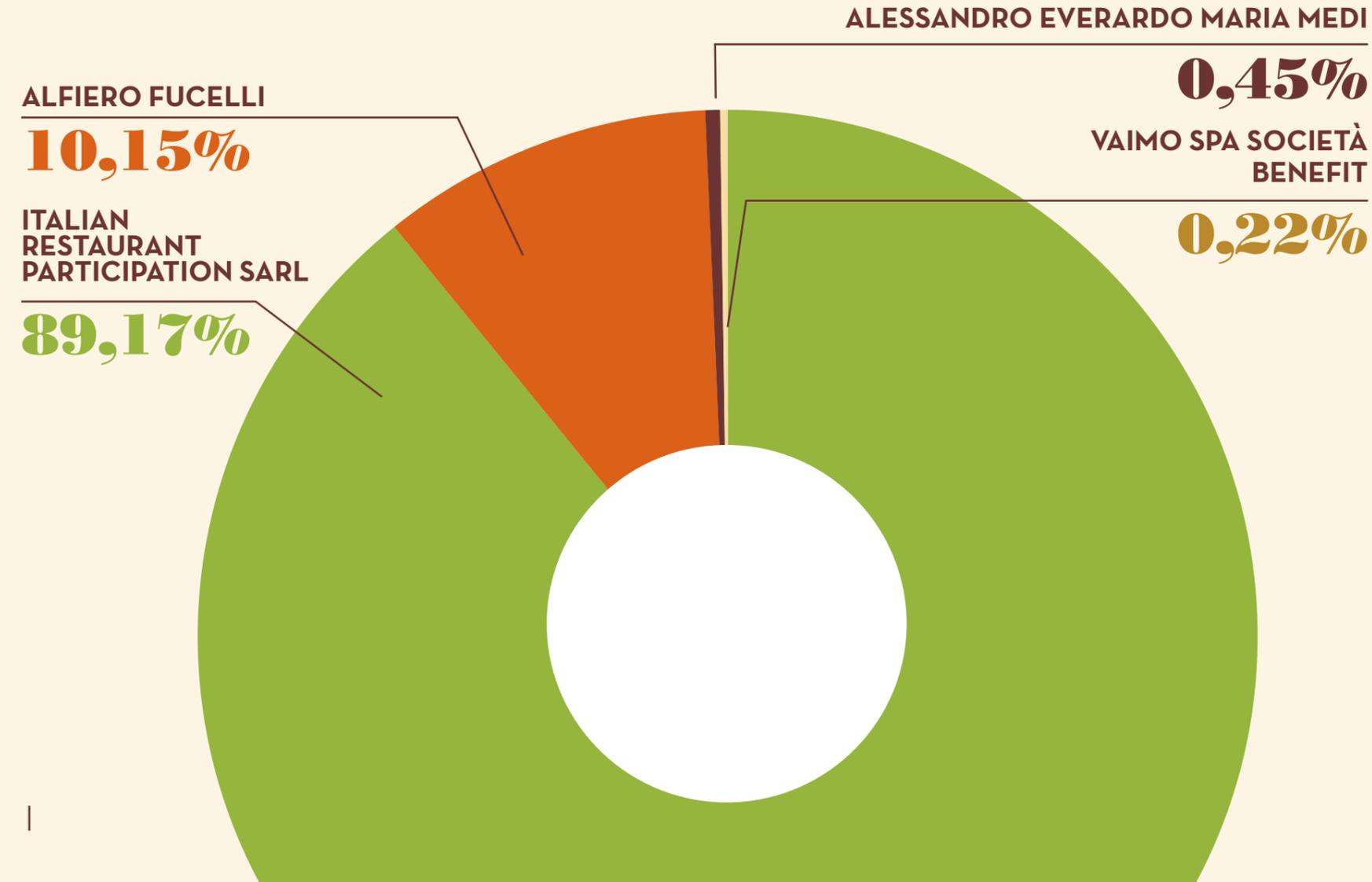
Eccellenza: la **ricerca instancabile dell'eccellenza** guida ogni attività quotidiana. Dispensa Emilia ha come obiettivo primario quello di **"far bene"**: ogni prodotto è curato nei dettagli, ogni cliente è trattato con la massima attenzione e il benessere dei dipendenti rappresenta una priorità. L'eccellenza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





La governance

02



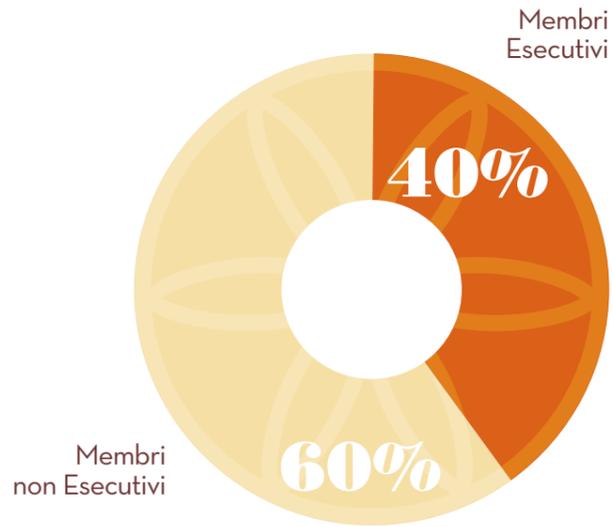
La struttura azionaria

Nel luglio 2018, **Dispensa Emilia** è stata acquisita da **Italian Restaurant Participation Sarl**, una società a responsabilità limitata di proprietà di **Investindustrial**. Quest'ultimo è un prestigioso gruppo di investimento europeo specializzato in **private equity**, con un focus su aziende di medie e grandi dimensioni. **Fondata nel 1990 da Andrea Bonomi**, Investindustrial affonda le sue radici in un gruppo industriale e si distingue per il suo approccio **operativo e strategico**, volto a supportare le aziende del proprio portafoglio non solo con capitali, ma anche con competenze manageriali e industriali.

Il gruppo si concentra su settori ad alto potenziale, promuovendo **l'espansione internazionale e l'innovazione** all'interno delle imprese partecipate. Un elemento distintivo di Investindustrial è il forte orientamento alla **sostenibilità e ai criteri ESG**, valorizzando le aziende attraverso pratiche responsabili e promuovendo modelli di business orientati alla creazione di valore a lungo termine. Nonostante l'acquisizione, nell'assetto societario di **Dispensa Emilia** rimane presente anche il **fondatore Alfiero Fucelli**, continuando a garantire continuità nella visione e nei valori del marchio.

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

2024	
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.

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	Operation Manager
Marianna Martinelli	Head of People
Federico Frigieri	Head of Marketing
Antonio Cordella	Head of Procurement
Stefano Terzi	Head of Development



ALESSANDRO EVERARDO
MARIA MEDI
CEO

L'Organigramma



CRISTIANO BRANCHINI
PLANT MANAGER



NICOLA MARAZZI
IT MANAGER



FEDERICO FRIGERI
HEAD OF MARKETING



ROBERTO MAGGI
CFO



MARIANNA MARTINELLI
HEAD OF PEOPLE



FEDERICO BOGLIETTI
DIRETTORE OPERATIVO



ANTONIO CORDELLA
SUPPLY CHAIN MANAGER



STEFANO TERZI
REAL ESTATE



ANTONIO PALOMBO
SERVIZIO QUALITA' E RICERCA

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 competitivo, avere un modello di business chiaro e ben strutturato è essenziale per garantire crescita, sostenibilità e un'esperienza di valore per i clienti. Il Business Model Canvas è uno strumento strategico che permette di visualizzare e analizzare in modo sintetico gli elementi chiave del modello di business di Dispensa Emilia, evidenziando le aree di forza e le opportunità di sviluppo.

Dispensa Emilia si distingue per la sua proposta di valore incentrata sulla **tradizione culinaria emiliana**, combinata con un servizio efficiente e un impegno concreto nella **sostenibilità ambientale**. L'azienda ha costruito un ecosistema che integra ingredienti di qualità, processi ottimizzati e un forte orientamento al cliente, con un approccio scalabile che consente l'espansione del brand in diverse città italiane ed in futuro anche all'estero.

In questo capitolo, il Business Model Canvas verrà utilizzato per analizzare nel dettaglio:

- I segmenti di clientela serviti e le loro esigenze principali
- La proposta di valore che rende l'offerta di Dispensa Emilia unica nel panorama della ristorazione
- I canali di vendita e comunicazione, sia fisici che digitali
- Le relazioni con i clienti e le strategie di fidelizzazione adottate
- Le principali fonti di ricavo e le leve di monetizzazione
- Le risorse e le attività chiave che garantiscono il funzionamento del business
- Le partnership strategiche che supportano l'espansione e la sostenibilità dell'azienda
- La struttura dei costi, con un focus sugli investimenti necessari per il successo del modello

L'obiettivo di questa analisi è fornire una panoramica chiara e strutturata del funzionamento di Dispensa Emilia, individuando punti di forza, sfide e potenziali strategie per il futuro.

I portatori d'interesse

Dispensa Emilia ritiene che un dialogo aperto con i propri stakeholder sia la chiave per costruire relazioni solide, basate sulla fiducia e sulla collaborazione.

L'azienda è consapevole che tra le sue principali responsabilità sociali vi sia quella di garantire la propria solidità attraverso la creazione di valore economico. Allo stesso tempo, affianca a questo obiettivo strategie aziendali volontarie orientate allo sviluppo sostenibile, nella consapevolezza che un'impresa responsabile generi benefici per l'intero tessuto economico e sociale.

Il confronto continuo con i propri portatori d'interesse consente a Dispensa Emilia di comprendere meglio le loro esigenze e aspettative, raccogliere insight preziosi per orientare le decisioni strategiche e creare valore reciproco, promuovendo una crescita sostenibile.

Come Dispensa Emilia si impegna nel coinvolgimento?

- **Ascolta** attivamente e raccoglie feedback regolari.
- **Comunica** in modo chiaro, accurato e tempestivo.
- **Costruisce** relazioni durature attraverso iniziative dedicate.



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.

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.





**Orizzonte
sostenibilità**

03

I temi materiali

Dispensa Emilia opera tenendo in primaria considerazione gli **aspetti di natura ambientale, sociale e di governance (ESG) e gli impatti delle sue attività sul territorio e sulla comunità locale**. L'azienda promuove una cultura aziendale attenta alla tutela dell'ambiente, e si impegna ogni giorno ad assumere scelte sostenibili, volte a minimizzare gli impatti della propria attività sull'ambiente.

Perseguendo l'obiettivo di individuare le proprie tematiche materiali, Dispensa ha condotto nel 2021 un'analisi di **materialità** volta a determinare le tematiche che determinano un impatto significativo sull'economia, l'ambiente e la società e che potrebbero influenzare le opinioni e le scelte degli stakeholder in modo sostanziale.

L'Analisi di Materialità è stata sviluppata attraverso un approccio integrato che ha combinato diversi strumenti di valutazione. In particolare, sono stati analizzati i principali trend ESG, i risultati di un'indagine condotta tra i clienti, un'analisi comparativa con i competitor e le indicazioni fornite dal management aziendale. L'indagine sui clienti è stata effettuata tramite l'App Dispensa Emilia, raccogliendo le opinioni di 5.000 partecipanti. L'obiettivo era comprendere la sensibilità dei consumatori rispetto ai temi di sostenibilità più rilevanti, chiedendo loro di assegnare

un punteggio da 1 a 10 all'importanza di ciascun aspetto. Dall'analisi dei dati sono emersi tre temi chiave per i clienti:

- **Garanzia sulla qualità e provenienza delle materie prime**
- **Chiarezza nelle informazioni su ingredienti, allergeni e valori nutrizionali**
- **Efficienza nella gestione e nel riciclo dei rifiuti nei ristoranti**

Oltre ai dati raccolti direttamente, sono stati considerati anche gli standard internazionali di riferimento, tra cui il Sustainability Accounting Standards Board (SASB) per il settore Food & Beverage e i principi del Global Reporting Initiative (GRI).

Successivamente, il management ha selezionato e valutato i temi più significativi per l'azienda adottando un doppio approccio:

- **Prospettiva aziendale:** considerando l'impatto finanziario, operativo e reputazionale di ciascun tema.
- **Prospettiva del cliente:** analizzando il livello di interesse e di aspettativa su specifici argomenti.

L'intero processo ha portato alla definizione della **Matrice di Materialità**, che evidenzia le aree di maggiore rilevanza strategica per Dispensa Emilia e i suoi stakeholder.



Il piano strategico

Il piano strategico di Dispensa Emilia al 2030 integra i principi di sostenibilità in ogni ambito aziendale. L'obiettivo è contribuire in modo concreto agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (OSS) 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.

Environment

DECARBONIZZAZIONE Riduzione delle emissioni assolute di GHG (Scope 1 & 2) in linea con i percorsi SBT
 Emissioni totali di GHG (ton)
 Intensità di carbonio (tCO₂e/ €1M di fatturato)
 Elettricità da fonti rinnovabili (%)
 Consumo elettrico (MWh)
 Percentuale di energia rinnovabile consumata (%)
 Rifiuti non pericolosi (% riciclato e riutilizzato)

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** e si impegna a misurare e gestire le proprie performance, integrando gli aspetti economici, ambientali e sociali nella definizione degli obiettivi strategici e nella rendicontazione delle attività aziendali. Questo approccio mira a incorporare pienamente la sostenibilità nelle decisioni strategiche. Per supportare questo impegno, è stato sviluppato un **sistema interno di monitoraggio trimestrale delle performance di sostenibilità**, che permette di analizzare i risultati e adottare le scelte gestionali necessarie per garantire il raggiungimento degli obiettivi previsti.

Anche il **Bilancio di Sostenibilità** rappresenta uno strumento fondamentale per monitorare e comunicare l'allineamento delle attività operative con la strategia aziendale. In particolare, documenta i progressi compiuti verso il raggiungimento dei target definiti.

Per monitorare l'avanzamento dei KPI, utilizziamo un sistema di autovalutazione basato su range di riferimento e punteggi assegnati ai valori rilevati. Questo metodo ci permette di avere

una visione chiara delle performance, identificando i progressi compiuti e le aree di miglioramento. L'autovalutazione fornisce uno strumento pratico per analizzare l'efficacia delle azioni intraprese e assicura un allineamento costante con gli obiettivi strategici, consentendoci di adottare le misure correttive necessarie per mantenerci sulla giusta traiettoria verso il raggiungimento dei target di sostenibilità.

Tra gli indicatori di performance monitorati da Dispensa Emilia, rientrano quelli riportati di seguito, suddivisi nelle tre dimensioni della sostenibilità: **ambientale, sociale e di governance**. Questi KPI permettono di valutare l'andamento delle performance aziendali e di identificare eventuali aree di miglioramento, garantendo un approccio basato su dati concreti per il raggiungimento degli obiettivi strategici.

Nel corso del **Bilancio di Sostenibilità**, ciascun indicatore verrà approfondito ed esplicitato, evidenziando i progressi compiuti e le iniziative intraprese per consolidare l'impegno dell'azienda verso uno sviluppo sempre più responsabile e sostenibile.

L'adesione ai principi globali per il cambiamento ambientale

Nel contesto della crescente attenzione alle problematiche ambientali e sociali, le aziende sono chiamate a prendere impegni concreti per ridurre il proprio impatto negativo sull'ambiente e contribuire al benessere della società a livello globale. Due degli strumenti più significativi che permettono alle aziende di orientarsi verso una gestione responsabile e sostenibile delle risorse sono l'adesione ai Science-Based Targets (SBT) e al Global Compact delle Nazioni Unite.

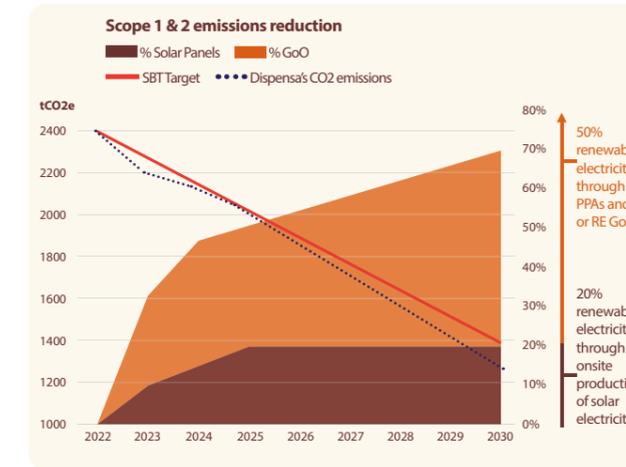
I Science-Based Targets sono obiettivi di riduzione delle emissioni di gas serra che sono stati definiti sulla base della scienza climatica, con l'intento di limitare il riscaldamento globale a un massimo di 1,5°C sopra i livelli preindustriali, come previsto dall'Accordo di Parigi. Gli SBT forniscono alle aziende un quadro chiaro e misurabile per ridurre le loro emissioni in modo coerente con le traiettorie di decarbonizzazione globale necessarie per evitare i peggiori effetti dei cambiamenti climatici.

L'adozione di questi obiettivi implica l'impegno delle aziende a:

- **Definire obiettivi di riduzione delle emissioni a breve, medio e lungo termine.**
- **Adottare soluzioni tecnologiche e operazioni aziendali a basso impatto carbonico.**
- **Monitorare e rendicontare i progressi in modo trasparente e regolare.**

Il Global Compact delle Nazioni Unite è un'iniziativa volontaria che invita le aziende di tutto il mondo a impegnarsi per attuare dieci principi universali nelle aree dei diritti umani, del lavoro, dell'ambiente e della lotta alla corruzione. Fondato nel 2000, il Global Compact ha come obiettivo quello di incoraggiare il settore privato a contribuire attivamente al raggiungimento degli Obiettivi SDGs.

By sourcing 70% of renewable electricity by 2030, Dispensa Emilia con outperform its SBT.



I dieci principi del Global Compact si suddividono in quattro aree principali:

1. Diritti umani

- Sostenere e rispettare i diritti umani internazionali.
- Assicurarsi che le proprie aziende non siano complici di violazioni dei diritti umani.

2. Lavoro

- Libertà di associazione e riconoscimento del diritto alla contrattazione collettiva.
- Eliminazione di tutte le forme di lavoro forzato e obbligatorio.
- Abolizione del lavoro minorile.
- Eliminazione delle discriminazioni nel lavoro.

3. Ambiente

- Sostenere un approccio precauzionale riguardo ai problemi ambientali.
- Promuovere iniziative che stimolino una maggiore responsabilità ambientale.
- Favorire lo sviluppo e l'adozione di tecnologie ecologiche.

4. Anti-corruzione

- Combattere ogni forma di corruzione, comprese l'estorsione e le tangenti.

Le aziende che aderiscono al Global Compact si **impegnano a rispettare questi principi e a rendicontare annualmente i progressi fatti**. L'adesione al Global Compact è un segno tangibile di un impegno a lungo termine per il miglioramento della sostenibilità sociale, ambientale ed economica.

L'adesione ai Science-Based Targets e al Global Compact rappresenta una risposta concreta e responsabile alle sfide globali che il nostro pianeta e la società affrontano. Questi impegni non solo dimostrano la serietà delle intenzioni di Dispensa Emilia verso la sostenibilità ma ci permette di essere più preparati a contribuire al benessere collettivo, restando al passo con le richieste del mercato e le normative future.

L'obiettivo sfidante di Dispensa Emilia al 2030:

Ridurre le emissioni di Scope 1 e 2 del 42%

Aumentare la percentuale di energia rinnovabile al 70%



**Una filiera
responsabile**

044



La gestione e la conformità della fornitura

La creazione di una **filiera responsabile e locale** è alla base dei principi di Dispensa Emilia, l'obiettivo è garantire prodotti di alta qualità, freschi e genuini.

Nel 2024 Dispensa Emilia ha acquistato **il 64% dei suoi prodotti da fornitori locali** (Emilia-Romagna e Veneto) e il restante **36% in altre regioni italiane**. Questo dato testimonia il sostegno all'economia nazionale, on oltre la metà della spesa totale dell'azienda relativa a fornitori localizzati in Emilia-Romagna (56%), la regione che rappresenta la nostra identità aziendale. 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:

STABILITÀ FINANZIARIA

VIENE ESAMINATA LA STABILITÀ ECONOMICA E PATRIMONIALE DI CIASCUN FORNITORE.

GESTIONE AZIENDALE

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.

QUALITÀ

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.

ORGANIZZAZIONE

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.

COMPETITIVITÀ

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, l'azienda stabilisce un punteggio minimo da raggiungere. Se un fornitore non raggiungesse tale punteggio in caso di non conformità o mancanza di adesione, il rapporto di fornitura potrebbe essere interrotto, a meno che il fornitore non presenti un piano di adeguamento.

Valutazioni	2023	2024
Fornitori valutati	55%	87%
Valutazioni >80%	70%	54%

Nel 2024 circa **l'87% dei fornitori è stato sottoposto a valutazione e il 54% ha ottenuto un punteggio superiore all'80%**. Questa percentuale risulta inferiore rispetto all'anno precedente a seguito dell'ottimizzazione della procedura di valutazione, che ha reso il processo più rigoroso attraverso la definizione di requisiti più dettagliati e l'introduzione di nuove categorie di analisi su aspetti ambientali, gestionali e sociali.

La "Check List" somministrata ai fornitori viene aggiornata annualmente per garantire un monitoraggio costante e i relativi report vengono conservati per almeno cinque anni.

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.

Nel 2024, per rafforzare ulteriormente il processo di selezione e monitoraggio dei partner commerciali, Dispensa Emilia ha avviato una collaborazione con Cerved, una rinomata agenzia di informazioni commerciali. Questo screening si concentra sull'analisi delle performance reddituali, finanziarie e patrimoniali dei fornitori, con l'obiettivo di mitigare i rischi potenziali di insolvenza e garantire la solidità e continuità della catena di approvvigionamento.

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.

Sempre nel 2024, è stato introdotto un **contratto di fornitura standard** per regolamentare in modo più strutturato e uniforme i rapporti con i propri fornitori. Questo strumento consente di definire chiaramente le condizioni di fornitura, includendo requisiti di qualità, criteri di sostenibilità, termini di pagamento e consegna, nonché obblighi di conformità alle normative vigenti. L'adozione di un contratto standard rappresenta un passo avanti nella gestione responsabile della filiera, assicurando maggiore trasparenza, riduzione dei rischi e una collaborazione più solida e affidabile con i partner commerciali.

La procedura di controllo interno

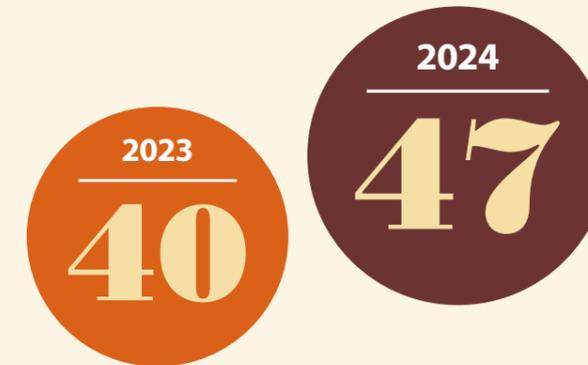
Il benessere e la soddisfazione del cliente sono principi fondamentali per Dispensa Emilia. Infatti, per garantire tali condizioni monitora costantemente la qualità dei prodotti per garantirne gli standard elevati. Questo obiettivo viene raggiunto attraverso procedure interne chiare e condivise, oltre all'ascolto attivo 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 2024, sono state erogate 1813,5 ore di formazione in webinar su tematiche di sicurezza e autocontrollo.

Il team monitora costantemente l'efficacia della formazione e la corretta applicazione delle procedure attraverso un piano di audit strutturato. Nel 2024 sono stati effettuati **47 controlli documentati** da un consulente esterno incaricato della sicurezza igienico-sanitaria. Oltre a ciò, il personale interno, specificamente designato per gli audit, ha condotto **oltre 290 verifiche** interne, garantendo un monitoraggio continuo e approfondito.

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 450 articoli diversi. L'obiettivo è sempre quello di 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.

Un traguardo significativo raggiunto nel 2024 è l'introduzione di una figura di **Quality Supervisor**, incaricata di condurre controlli mirati nell'ambito degli audit biennali sui fornitori. Questo ruolo prevede la verifica della veridicità delle valutazioni preliminari, l'analisi della documentazione fornita dai fornitori e la condivisione dei report con i dipartimenti competenti.

Il Quality Supervisor ha inoltre l'autorità di modificare lo stato della valutazione preliminare, assegnare status di "non conformità", definire azioni correttive e di miglioramento e monitorarne l'efficacia, garantendo così un costante innalzamento degli standard qualitativi della filiera.

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 **600 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 **15 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. A tendere, Dispensa Emilia continuerà ad investire con l'obiettivo di allargare la preparazione di nuove linee prodotte 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 2024, 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	<ul style="list-style-type: none"> Comunicare la qualità dei prodotti e i processi ai clienti Aumentare le survey online Evitare sostanze chimiche e conservanti negli ingredienti 	<ul style="list-style-type: none"> Mystery client mensile su tutti i ristoranti (<40) Survey dedicata a tutti i prodotti nuovi per i clienti App Net Promoter Score annuale 	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI
Minimizzare gli sprechi alimentari	2.5% delle vendite al 2024	<ul style="list-style-type: none"> Tracciamento e monitoraggio degli sprechi alimentari nei ristoranti Attuazione di un sistema informatizzato di ordinazione per i ristoranti Esternalizzazione di alcuni semi lavorati Collaborazione con banche alimentari ed enti di beneficenza per donare cibo 	Food Waste 1,44%	2 SCONFIGGERE LA FAME 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI
Servire piatti bilanciati, in stile casalingo preparati con ingredienti genuini (evitando sostanze chimiche e conservanti), con etichette semplici e chiare. Completare il nostro menù includendo carne, verdure e carboidrati per offrire un menù vario e completo		Avvio di un processo di controllo interno sulle singole etichette con focalizzazione sui prodotti con maggior rotazione (pollo)	Attività in corso d'opera, priorità alla carne	2 SCONFIGGERE LA FAME
Fornire informazioni nutrizionali ai clienti per promuovere una dieta equilibrata	Informazioni nutrizionali pubbliche	R&D su piatti bilanciati a livello nutrizionale (proteine, carboidrati e verdure)	Ingredienti e allergeni disponibili per ogni piatto pubblici in tutti gli store, in app solo allergeni	2 SCONFIGGERE LA FAME
Offrire specialità stagionali nel menù	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 nove nuove varietà di piatti ispirati alla stagionalità.	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI
Soddisfare le esigenze dietetiche speciali dei clienti (ad esempio senza glutine e senza lattosio)	Introdurre la tigella senza lattosio e senza glutine	<ul style="list-style-type: none"> R&S per lo sviluppo della Tigella Area di preparazione dedicata nei ristoranti Attenzione anche ai regimi vegetariani con proposte ad hoc 	<ul style="list-style-type: none"> Introduzione a catena della tigella Introduzione di proposte vegetariane 	2 SCONFIGGERE LA FAME
Migliorare la trasparenza e la tracciabilità della filiera produttiva	50% di adesioni da parte dei fornitori al codice di condotta	Sviluppo di un processo di audit dei fornitori (checklist e/o in persona) per i principali fornitori e nuovi fornitori	<ul style="list-style-type: none"> Adesioni al codice di condotta dell'82% In corso d'opera lo sviluppo degli audit ai fornitori. L'obiettivo al 2025 sarà su 15-20 fornitori 	12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



**L'impatto
ambientale**

05

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

Dispensa Emilia nel 2022 ha formalizzato il proprio impegno per la tutela dell'ambiente attraverso l'adozione di una **Politica Ambientale**, che rappresenta un pilastro strategico dell'azienda. Questo documento definisce linee guida, obiettivi e impegni per garantire che le attività aziendali siano condotte nel pieno rispetto delle normative ambientali e con un approccio volto al miglioramento continuo delle performance ambientali.

L'azienda riconosce che la sostenibilità non è solo un dovere etico, ma anche un'opportunità strategica per costruire un modello di business solido e responsabile. Per questo, la Politica Ambientale di Dispensa Emilia si fonda su alcuni principi chiave:

- **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:

- l'adozione di tecnologie ad alta efficienza energetica, come impianti di illuminazione a LED e attrezzature a basso consumo;
- l'approvvigionamento di energia da fonti rinnovabili attraverso l'acquisto di Certificati di Garanzia di Origine. La rendicontazione dei certificati riferiti al 2024 sarà effettuata nel Bilancio di Sostenibilità del prossimo esercizio, poiché avvenuta successivamente alla pubblicazione del presente documento;
- l'installazione di pannelli solari sui punti vendita "stand alone";
- l'implementazione di sistemi di monitoraggio dei consumi in tempo reale per identificare e ridurre sprechi.

CONSUMI ENERGETICI TOTALI PER FONTE ¹	Unità di misura	2023	2024
CONSUMO TOTALE DI ENERGIA	GJ	23.294	27.613
- di cui da fonti rinnovabili	GJ	5.487	13.574²
di cui autoprodotta (da pannelli solari)	GJ	65	232
di cui acquistata (Garanzia d'Origine)	GJ	5422	0
- di cui da fonti non rinnovabili	GJ	17.807	13.807

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 valore è calcolato considerando il mix energetico adottato dal fornitore di Dispensa Emilia per la fornitura di energia da fonti rinnovabili.

CONSUMI ENERGETICI TOTALI PER TIPOLOGIA	Unità di misura	2023	2024
CONSUMO TOTALE DI ENERGIA	GJ	23.294	30.003
- di cui energia elettrica	GJ	21.112	27.613
acquistata	GJ	21.047	27.381
autoprodotta da fotovoltaico	GJ	65	232
- di cui combustibile	GJ	2.182	2.390
di cui gas naturale	GJ	196	206
di cui benzina per flotta auto	GJ	466	105
di cui gasolio per flotta auto	GJ	1.519	2.079
di cui metano per flotta auto	GJ	1	0

Nonostante l'**aumento complessivo** del consumo energetico del **18,5% nel 2024**, motivato dall'apertura di 10 nuovi ristoranti durante l'anno, le azioni mirate all'ottimizzazione e alla riduzione degli sprechi stanno dando risultati positivi. In particolare, **il consumo medio per singolo punto vendita è diminuito**.

Infatti, mentre nel 2023 ogni struttura registrava in media circa 590 GJ annui, nel 2024 la media si è ridotta a poco più di 569 GJ, evidenziando un miglioramento in termini di efficienza energetica su base individuale. Di questa quota, quasi il 50% di energia elettrica proviene da fonti rinnovabili.

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

Dispensa Emilia ha intrapreso un percorso di misurazione e riduzione delle emissioni di gas serra, suddividendole secondo il protocollo GHG nei **tre scope**:

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 2024, Dispensa Emilia ha adottato misure per ridurre queste emissioni, tra cui l'ottimizzazione dei sistemi di cottura e l'introduzione di macchine ibride nel proprio parco auto.

Tot. SCOPE 1 tonCO ₂ e/anno ³	
2023	2024
139,60 tonCO ₂ e	191,39 tonCO ₂ e

L'incremento del 37% delle emissioni di Scope 1 è principalmente dovuto all'ampliamento del perimetro di monitoraggio, che ora include un maggior numero di ristoranti, e alla variazione nella composizione dei carburanti utilizzati per i veicoli aziendali.

Questi fattori hanno portato a una rilevazione più completa e accurata delle emissioni, riflettendo così sia l'espansione dell'attività che i cambiamenti nella gestione della flotta.

³ Per il calcolo delle emissioni di Scope 1 degli esercizi 2023 e 2024 sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati da DEFRA rispettivamente per il 2023 e il 2024.

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:

- È stata implementata l'autoproduzione di energia tramite pannelli fotovoltaici.
- Sono stati introdotti macchinari per l'unità di produzione che portano ad un vantaggio in termini di risparmio energetico.

Tot. SCOPE 2 tonCO₂e/anno

	2023	2024
Local Based⁴	1571 tonCO ₂ e	2252 tonCO ₂ e
Market Based⁵	2681 tonCO ₂ e	3721 tonCO ₂ e

I dati riflettono **una maggiore intensità nell'utilizzo di elettricità**, conseguente all'espansione delle attività aziendali. Tale situazione sottolinea l'importanza di **continuare ad investire in tecnologie ad alta efficienza e nell'incremento della quota di energia rinnovabile per mitigare l'impatto ambientale complessivo**.

In tal senso, nel corso del 2024 è stato installato un **nuovo impianto fotovoltaico** presso il ristorante Torino Dream, andando ad aggiungersi agli impianti già presenti sui ristoranti di Desio e Bologna. Ciò ha portato ad una produzione di circa **66.500 Kwh/anno (239,6 GJ/anno) evitando dunque l'immissione in atmosfera di 15,5 tonnellate di CO₂ nel 2024**.

Nel corso del 2024, **il totale delle emissioni di gas a effetto serra (GHG)** ha raggiunto **2442,46 tonCO₂e** (+43% rispetto al 2023). Questo valore, che comprende sia le emissioni dirette (Scope 1) sia quelle indirette (Scope 2 Local Based), fornisce un quadro completo dell'impatto ambientale delle attività aziendali.

L'intensità carbonica di Dispensa Emilia (Emissioni totali di CO₂e Scope 1 e 2 MB ton / Fatturato ton CO₂e/euro) in milioni di €) è pari a 0,00007 mentre nel 2023 era di 0,00006.

⁴ Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 - Location-Based sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati da ISPRA nel 2024.

⁵ Per il calcolo delle emissioni di Scope 2 - Market-Based sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati da Association of Issuing Bodies (AIB) European Residual Mixes (2023).

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.

SCOPE 3: Emissioni Indirette lungo la Catena del Valore

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
134,3 ⁶

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

Nel 2024 Dispensa Emilia ha continuato il proprio impegno per raggiungere lo **status di neutralità climatica** compensando le proprie emissioni di carbonio con **crediti di carbonio** di qualità, basati sulla natura e provenienti da progetti a impatto positivo.

Ogni credito è certificato secondo gli standard internazionali e corrisponde alla riduzione (o eliminazione) di **una tonnellata di CO2 equivalente**. In particolare, i due progetti da cui 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 2023⁷(2132 tCO2e) sono stati attribuiti i seguenti crediti di carbonio:

1066 crediti rimossi attraverso il Great Bear Blue Carbon Project

1066 crediti rimossi attraverso il Guatemalan Conservation Coast Project

⁷ I crediti acquistati fanno riferimento alle emissioni prodotte per il 2023.

Per il 2024 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.



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.

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.

L'impegno dell'azienda verso la sostenibilità si concretizza anche nelle **scelte di partner commerciali il cui obiettivo madre è la tutela del pianeta**.

In particolare, per l'acquisto dei prodotti di carta per l'igiene ci si affida a Papernet che tramite la linea Simplify offre la **prima gamma di prodotti carbon neutral**. Il progetto si concentra su un approccio integrato per la mitigazione delle emissioni di CO₂, con l'obiettivo di bilanciare la riduzione dell'impatto ambientale attraverso azioni complementari di conservazione e rimboscimento.

Questa iniziativa ha permesso di compensare **21,04 tonnellate di CO₂**, contribuendo alla protezione di **99.035 ettari di foresta vergine a Labrea**, in Brasile, salvaguardando un ecosistema di inestimabile valore ambientale. Inoltre, **per ogni tonnellata di CO₂ compensata, è stato piantato**

un albero in Germania, rafforzando così il contributo al rimboscimento e alla conservazione della biodiversità.

La salvaguardia della foresta vergine ha rappresentato un tassello fondamentale per la conservazione della biodiversità e il mantenimento di un serbatoio naturale di carbonio, contribuendo in maniera significativa alla stabilizzazione del clima. Parallelamente, il rimboscimento in Germania ha favorito il recupero di ecosistemi forestali, creando nuove zone verdi e rafforzando la capacità degli ambienti naturali di assorbire ulteriori emissioni. Questo duplice approccio ha sottolineato l'importanza di intervenire sia per **proteggere le risorse naturali esistenti sia per generare nuove opportunità** di sequestro del carbonio, dimostrando come la collaborazione e l'innovazione possano tradursi in azioni concrete per contrastare il cambiamento climatico.

La gestione dei rifiuti

La gestione responsabile dei rifiuti rappresenta un elemento importante la 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.

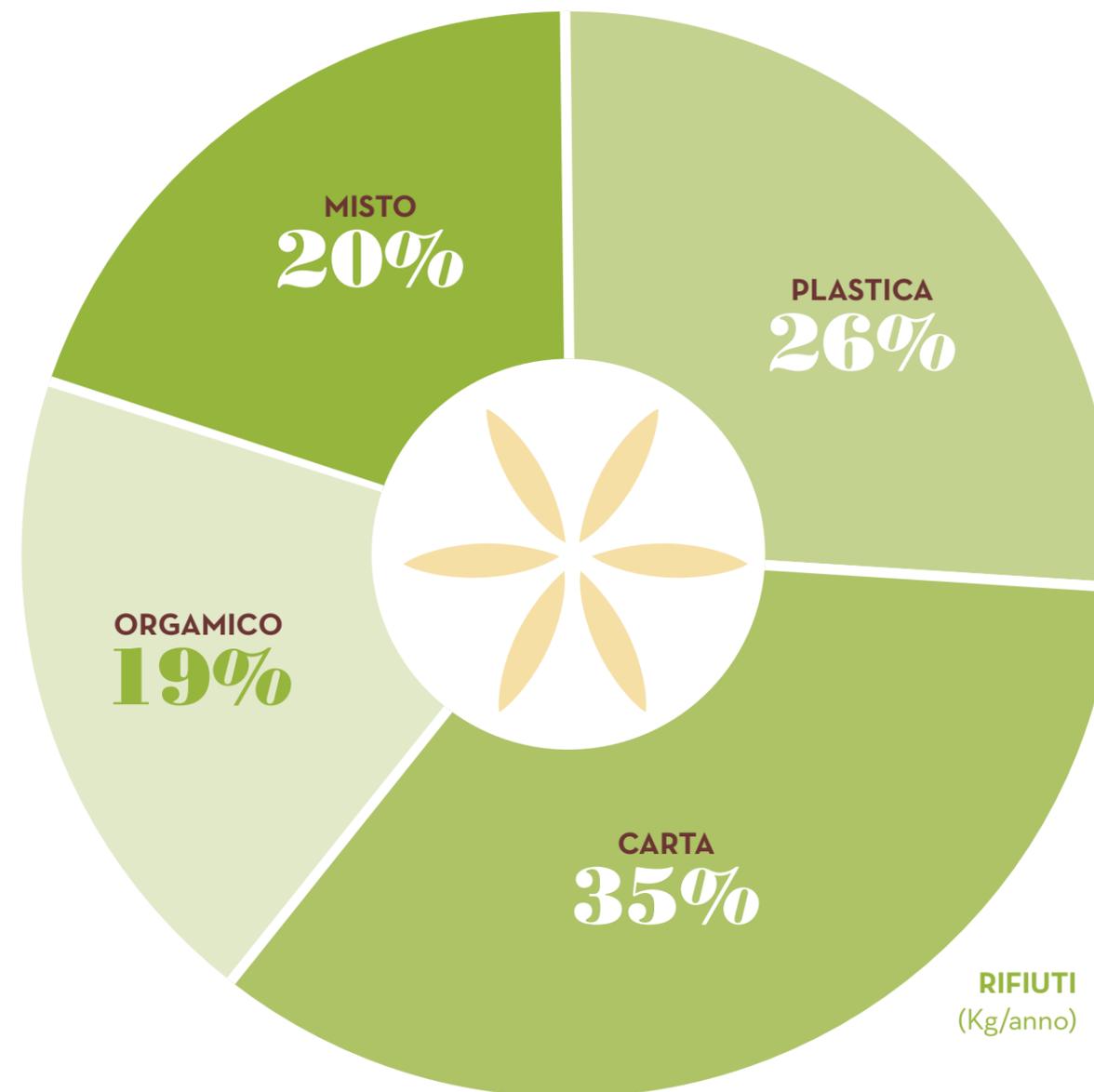
Per ridurre la produzione di rifiuti, l'azienda adotta soluzioni mirate, tra cui:

- 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:

SAPI: per la raccolta e il recupero dell'olio esausto alimentare. Nel 2024 ha raccolto 490 kg di olio vegetale che attraverso un virtuoso ciclo di recupero, da rifiuto è diventato materia prima seconda, trasformatosi in biodiesel.

ECORECUPERI: per la gestione e il recupero dei toner esausti e delle pile a fine vita, provenienti dagli uffici e ristoranti. Nel 2024 ha raccolto 9 box di toner da 60L e 8 box di pile da 20L, per un totale di 380 kg di materiali recuperati.



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 2024.

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.

A partire dalla metà del 2024, Dispensa Emilia ha implementato un sistema di monitoraggio mensile del consumo idrico per oltre il 40% dei ristoranti, con l'obiettivo di estendere tale copertura al 100% nel corso del 2025.

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
1.136 mc/anno	43.200 mc/anno

Nell'unità produttiva, l'87% dell'acqua è destinato al lavaggio, mentre il restante 13% viene utilizzato per la preparazione delle ricette.

⁸ Valore stimato sulla base dei dati effettivi dei ristoranti che stiamo già monitorando, oltre il 40%.

SCOPO UTILIZZO H₂O



Nel 2025, è prevista l'implementazione degli **smart meter** nei ristoranti, per migliorare ulteriormente l'efficienza idrica. Questi dispositivi di misurazione intelligente permetteranno di effettuare un monitoraggio in tempo reale del consumo idrico e migliorare la gestione operativa, ottimizzando i processi di lavaggio, manutenzione e utilizzo dell'acqua nelle cucine.

Il percorso intrapreso dal 2024 con la misurazione mensile dei consumi e l'implementazione degli smart meter nel 2025 consentirà all'azienda 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 finale è integrare la gestione efficiente dell'acqua all'interno della strategia aziendale, contribuendo alla riduzione dell'impronta idrica e supportando il percorso di Dispensa Emilia verso un modello di business sempre più sostenibile.

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 corso dell'anno, l'azienda si è concentrata su alcune aree chiave per il raggiungimento degli obiettivi ambientali, in particolare sull'**efficientamento energetico**, l'**adozione di**

energie rinnovabili, la **riduzione delle emissioni di CO₂**, il **potenziamento dell'economia circolare** e l'**utilizzo di materiali di packaging più sostenibili**. I traguardi ottenuti in questi ambiti sono il risultato di un approccio integrato, basato su innovazione tecnologica, investimenti mirati e una crescente sensibilizzazione all'interno dell'organizzazione. 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)	Obiettivo di riduzione delle emissioni in linea con gli sbt (2030)	Quantificare l'obiettivo di riduzione delle emissioni di carbonio	Impegno verso la sbti Valutazione delle emissioni scope 3	11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI
Sviluppare la produzione di elettricità da fonti rinnovabili in loco	100% dei nuovi punti vendita dotati di pannelli solari	Implementazione di nuovi pannelli solari sui ristoranti stand alone	Nel 2024 installato un nuovo impianto fotovoltaico nel ristorante di Torino dream	11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI 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
Incorporare criteri di sostenibilità nella progettazione e realizzazione di nuovi punti vendita	Maggiore attenzione nella selezione di materiali eco-friendly Valutazione delle certificazioni ambientali dei materiali utilizzati		Selezione di nuovi materiali eco-friendly	11 CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI 12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI



**L'impatto
sociale**

06



Le persone di Dispensa Emilia

Per Dispensa Emilia, il valore delle persone rappresenta un asset strategico e un vantaggio competitivo distintivo. La qualità del servizio e le competenze del personale costituiscono il cuore pulsante del successo aziendale, rendendo essenziale l'adozione di pratiche innovative e sostenibili per la gestione delle risorse umane. La valorizzazione dei talenti e la creazione di un ambiente di lavoro inclusivo e stimolante sono pilastri fondamentali della strategia aziendale, volti ad attrarre, formare e fidelizzare i migliori professionisti.

Al 31 dicembre 2024, la forza lavoro di Dispensa Emilia conta **943 persone**⁹, registrando un **incremento del 18% rispetto all'anno precedente**. La composizione della forza lavoro riflette una **prevalenza femminile** (565 donne, pari al 60% del totale), con una crescita del 12% rispetto al 2023, mentre il numero di uomini è aumentato del 29%, raggiungendo le 378 unità.

Un aspetto distintivo della struttura occupazionale è la stabilità contrattuale: **l'87% dei collaboratori ha un contratto a tempo indeterminato**, a testimonianza 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 offre ampie opportunità di flessibilità, con il **79% della forza lavoro impiegata in modalità part-time**.

⁹ Il numero dei dipendenti indicati corrisponde a 625 FTE .

Dati dipendenti	Unità di misura	2023	2024
Numero dipendenti	numero	799	943
• di cui donne	numero	505	565
• di cui uomini	numero	294	378

Dati dipendenti	Unità di misura	2023	2024
Numero di contratti a tempo indeterminato	numero	732	820
• di cui donne	numero	444	498
• di cui uomini	numero	259	322

Dati dipendenti	Unità di misura	2023	2024
Numero di contratti a tempo pieno	numero	167	198
• di cui donne	numero	101	112
• di cui uomini	numero	66	86

La suddivisione dei livelli professionali è ripartita come da tabella a seguire:

	Unità di misura	2023			2024		
		Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	%	100	0	0	100	0	0
Quadri	%	60	40	2	59	41	2
Impiegati	%	40	60	12	45	55	12
Operai	%	36	64	86	38	62	86
Totale	%	37	63	100	37	63	100

Nel 2024, l'azienda ha registrato un **aumento del 50% delle assunzioni rispetto al 2023**, con una significativa incidenza di giovani: **circa l'83% dei neoassunti ha meno di 30 anni**. Contestualmente, anche le cessazioni hanno seguito una dinamica di crescita, con un incremento del 25%.

Nuove assunzioni	2023				2024			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	125	36	4	165	232	39	2	273
Donne	191	76	6	273	318	61	11	390
Totale	316	112	10	438	550	100	13	663

Nuove cessazioni	2023				2024			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Uomini	143	38	5	186	226	32	2	260
Donne	277	61	4	342	329	63	8	400
Totale	420	99	9	528	555	95	10	660

Lavorare in Dispensa Emilia: pari opportunità e inclusione

	2023	2024
Dirigenti	-	-
Quadri	0,71	0,68
Dipendenti (in ufficio)	1,53	1,47
Dipendenti (nei ristoranti e nell'unità produttiva)	2,07	2,3

Dispensa Emilia riconosce l'importanza della diversità di genere e dell'inclusione come fattori essenziali per il successo aziendale, per questo motivo si impegna a garantire pari opportunità e a creare un ambiente lavorativo equo e inclusivo. Per valutare lo stato dell'equità retributiva e il clima aziendale, è stata condotta **un'analisi comparativa sugli stipendi**, monitorando il rapporto tra la retribuzione base di uomini e donne nelle diverse aree aziendali. L'obiettivo di questa analisi è garantire una maggiore trasparenza e promuovere politiche retributive sempre più eque e inclusive.

Come evidenziato nella tabella sottostante, i dati mostrano che nel 2024 il rapporto retributivo è migliorato per i dipendenti nei ristoranti e nell'unità produttiva, passando da 2,07 a 2,3. Questo dato indica un progressivo allineamento salariale, frutto delle azioni messe in atto per garantire maggiore equità nelle retribuzioni e delle iniziative di sviluppo professionale volte a valorizzare il talento interno.

D'altro canto, per i quadri e gli impiegati in ufficio si registra una leggera riduzione rispetto all'anno precedente. Questa variazione riflette una diversa distribuzione delle promozioni o delle assunzioni nel corso dell'anno, evidenziando l'importanza di continuare a monitorare attentamente la parità retributiva in tutte le categorie professionali.

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 2024, si è ampliata la forza lavoro includendo **sei collaboratori provenienti da categorie protette**, sottolineando il proprio impegno nell'offrire opportunità concrete a chi si trova 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 2024, il programma è stato consolidato e ampliato, estendendosi dall'iniziale avvio in Lombardia anche all'Emilia Romagna, con l'obiettivo di garantirne la continuità e rafforzare il percorso di inclusione. Le principali attività svolte includono:

- Valutazione delle mansioni più adatte ai partecipanti, per valorizzarne al meglio le capacità e favorirne l'autonomia.
- Gestione di turni e tutoraggio dedicato, per supportare un'integrazione lavorativa efficace.
- Processi di selezione mirati e incontri di orientamento, per accompagnare i candidati nella scoperta del contesto aziendale.
- Sessioni di sensibilizzazione per il personale, per rafforzare la cultura dell'inclusione e promuovere un ambiente di lavoro accogliente e accessibile.

Parallelamente, sulla People App di Dispensa Emilia, è stata introdotta una nuova sezione dedicata all'**Area Etica e di Segnalazione**. Grazie a questa area, i dipendenti possono approfondire i valori aziendali, l'impegno di Dispensa Emilia verso le politiche di inclusione e l'attenzione riservata all'etica 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 2024, il numero totale di infortuni sul lavoro ha registrato un incremento, passando da **50 incidenti nel 2023 a 64 nel 2024**. Questo aumento è da attribuire principalmente all'espansione dell'organico e all'incremento delle ore lavorate, che sono passate da **973.267 nel 2023 a 1.102.898 nel 2024**. Di conseguenza, il rapporto tra infortuni e ore lavorate è salito all'**11,61%**.

Infortuni sul lavoro

Numero totale di infortuni sul lavoro di dipendenti ¹⁰

	Unità di misura	2023	2024
di cui: <i>Infortuni fatali</i>	n.	-	-
<i>Infortuni sul lavoro con gravi conseguenze</i> ¹¹	n.	-	-
<i>Altri infortuni</i> ¹²	n.	50	64

Numero ore lavorate dai dipendenti

	n.	973.267	1.102.898
Indici infortunistici GRI ¹³ <i>Rapporto totale infortuni/ore lavorate</i>	%	10,27	11,61
<i>Rapporto infortuni fatali/ore lavorate</i>	%	-	-
<i>Rapporto infortuni gravi/ore lavorate</i>	%	-	-

Nonostante l'aumento degli incidenti, la maggior parte di essi si è rivelata di **lieve entità, senza conseguenze gravi** per i lavoratori.

Parallelamente, nel 2024 il numero di ore di formazione sulla sicurezza è diminuito rispetto all'anno precedente, passando da **3.527 ore nel 2023 a 800 ore nel 2024**. Questo calo è dovuto al completamento di importanti cicli formativi avviati negli anni precedenti per il recupero dei corsi destinati a tutto il personale, oltre alla necessità di ottimizzare i programmi di aggiornamento.

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.

¹⁰ 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).

¹¹ Per "infortuni sul lavoro con gravi conseguenze" si intendono gli infortuni che hanno comportato almeno 6 mesi, di conseguenza, esclusi i decessi.

¹² Per "Altri infortuni" si intendono gli infortuni che hanno comportato meno di sei mesi di conseguenza.

¹³ 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.

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 **2024**, le ore di formazione complessivamente erogate ai dipendenti hanno raggiunto **77.478 ore**, con un incremento del **23% rispetto all'anno precedente** (62.773 ore nel 2023).

In particolare, gli **impiegati uomini** hanno visto un aumento del **32%** (da 152 a 200 ore per dipendente), mentre per le **impiegate donne** la crescita è stata del **39%** (da 180 a 250 ore per dipendente). Questa tendenza positiva riflette l'investimento dell'azienda nella crescita del personale impiegatizio, con una maggiore attenzione allo sviluppo delle competenze strategiche e manageriali. Per quanto riguarda la categoria degli **operai**, si osserva un miglioramento della formazione per gli uomini, con un incremento del **20%** (da 71 a 85 ore per dipendente), mentre per le donne la crescita è leggermente più marcata, pari al **+23%** (da 65 a 80 ore per dipendente). Questo dato evidenzia un rafforzamento delle competenze operative, con un focus sul miglioramento della preparazione tecnica e sulla sicurezza sul lavoro.

Numero medio di ore di formazione per genere e categoria professionale

	Unità di misura	2023		2024	
		Uomini	Donne	Uomini	Donne
Impiegato	ore/dipendente	152	180	200	250
Operaio	ore/dipendente	71	65	85	80

L'aumento generale delle ore di formazione per tutte le categorie conferma l'impegno di Dispensa Emilia nel fornire ai propri dipendenti strumenti di crescita professionale adeguati e nel promuovere un ambiente di lavoro che valorizza lo **sviluppo delle competenze in modo equo e inclusivo**. Proprio a tal fine, l'azienda adotta un approccio diversificato che include percorsi di formazione interna, un'academy aziendale dedicata e strumenti digitali come la People App, progettata per supportare il continuo apprendimento e la gestione delle competenze.



ACADEMY AZIENDALE

IL 2024 HA VISTO IL **CONSOLIDAMENTO DELL'ACADEMY DISPENSA EMILIA**, INTRODOLTA L'ANNO PRECEDENTE CON L'OBIETTIVO DI SVILUPPARE Percorsi formativi mirati e strutturati per tutti i livelli aziendali. L'ACADEMY NON SOLO FORNISCE FORMAZIONE TECNICA E OPERATIVA, MA È ANCHE UN SUPPORTO FONDAMENTALE PER LA CRESCITA MANAGERIALE. GRAZIE A PERCORSI STRUTTURATI, I DIPENDENTI POSSONO EVOLVERE ALL'INTERNO DELL'AZIENDA E ACCEDERE A RUOLI DI MAGGIORE RESPONSABILITÀ. NEL 2024, OLTRE ALLA FORMAZIONE TRADIZIONALE, SONO STATI INTRODOTTI **CORSI AD HOC PER STORE MANAGER**, MIRATI A RAFFORZARE COMPETENZE TRASVERSALI E GESTIONALI, TRA CUI: **SELEZIONE E GESTIONE DEL FEEDBACK**, PER AFFINARE I PROCESSI DI RECRUITING E VALORIZZARE IL CONFRONTO COSTRUTTIVO. **LETTURA BUSTA PAGA E PAYROLL**, PER AUMENTARE LA CONSAPEVOLEZZA SUGLI ASPETTI AMMINISTRATIVI DELLA GESTIONE DEL PERSONALE. **CONTO ECONOMICO E FOOD COST**, PER SVILUPPARE COMPETENZE DI GESTIONE FINANZIARIA E OTTIMIZZAZIONE DEI COSTI OPERATIVI. INOLTRE, NEL 2024 È STATA EFFETTUATA UNA REVISIONE DEL **SISTEMA DI FEEDBACK BILATERALE**, INTRODUCENDO UN MODELLO PIÙ STRUTTURATO DI SCAMBIO TRA TRAINER E TRAINEE, ATTRAVERSO SCHEDE DI VALUTAZIONE CHE VENGONO COMPILATE ALL'INTERNO DELLA PEOPLE APP, AVENDO COSÌ UN GIUDIZIO OGGETTIVO SULL'OPERATO DEL TRAINEE. QUESTO APPROCCIO CONSENTE NON SOLO AL TRAINER DI FORNIRE INDICAZIONI E VALUTAZIONI AI TRAINEE, MA ANCHE AI TRAINEE DI DARE UN RISCONTRO COSTRUTTIVO AI TRAINER AUTOVALUTANDOSI, FAVORENDO 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

INVESTIRE NELLA CRESCITA INTERNA NON SOLO RAFFORZA LA **CULTURA AZIENDALE**, MA **MOTIVA I DIPENDENTI**, OFFRENDO LORO OPPORTUNITÀ CONCRETE DI AVANZAMENTO E SPECIALIZZAZIONE. LA FORMAZIONE STRUTTURATA E IL MENTORING CONTINUO PERMETTONO DI SVILUPPARE **TALENTI INTERNI** NELL'AREA DELLE OPERATIONS, ASSICURANDO UNA LEADERSHIP PREPARATA E ALLINEATA AI VALORI AZIENDALI. QUESTO APPROCCIO STRATEGICO CONSENTE DI RISPONDERE ALLE SFIDE OPERATIVE CON TEAM SEMPRE PIÙ COMPETENTI E CONSAPEVOLI DEL PROPRIO RUOLO NEL SUCCESSO DELL'AZIENDA. UN RISULTATO SIGNIFICATIVO DEL 2024 È STATO IL COMPLETAMENTO CON SUCCESSO DI OLTRE **60 PERCORSI DI SVILUPPO INTERNI**, CHE HANNO FAVORITO LA CRESCITA DI NUOVI SUPERVISORI DI TURNO, ASSISTANT STORE MANAGER E STORE MANAGER.

FORMAZIONE ON THE JOB

NEL CORSO DEL 2024, DISPENSA EMILIA HA REINTRODOTTO LA **FORMAZIONE OPERATIVA SUL CAMPO** PER IL PERSONALE DI SEDE, CON L'OBIETTIVO DI **RAFFORZARE IL LEGAME CON I RISTORANTI** E **MIGLIORARE LA COMPrensione DELLE ATTIVITÀ QUOTIDIANE**. ATTRAVERSO QUESTA ESPERIENZA, CIASCUN PARTECIPANTE HA L'OPPORTUNITÀ DI SPERIMENTARE DIRETTAMENTE TUTTE LE FASI OPERATIVE, DALLA GESTIONE DEL SERVIZIO ALLA PREPARAZIONE DEI PIATTI. QUESTA INIZIATIVA NON SOLO AUMENTA LA CONSAPEVOLEZZA E L'EFFICACIA NEL SUPPORTO AI TEAM, MA FAVORISCE ANCHE IL COINVOLGIMENTO, CREANDO UN PONTE TRA STRATEGIA E OPERATIVITÀ E RAFFORZANDO IL SENSO DI APPARTENENZA ALL'AZIENDA.

PEOPLE APP

PEOPLE APP È LA PIATTAFORMA DIGITALE DEDICATA AI DIPENDENTI DI **DISPENSA EMILIA**, PROGETTATA PER **SEMPLIFICARE E MIGLIORARE LA GESTIONE DELLE COMUNICAZIONI** E RAFFORZARE IL **COINVOLGIMENTO DEI DIPENDENTI** PRESENTI SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE. UNO DEGLI ASPETTI CHIAVE DELLA **PEOPLE APP** È LA SUA FUNZIONE DI **TRAINING E SVILUPPO**, DIVENTANDO IL CUORE DIGITALE DELL'ACADEMY, CHE PERMETTE AI DIPENDENTI DI ACCEDERE A **PERCORSI FORMATIVI PERSONALIZZATI**. QUESTO STRUMENTO È FONDAMENTALE PER SUPPORTARE LA CRESCITA INTERNA E GARANTIRE CHE OGNI COLLABORATORE POSSA MIGLIORARE LE PROPRIE COMPETENZE IN MODO STRUTTURATO E FLESSIBILE. INOLTRE, L'APP OFFRE UN CANALE DIRETTO PER IL **FEEDBACK AZIENDALE**, PERMETTENDO AI DIPENDENTI DI INTERAGIRE CON IL TEAM HR E CONTRIBUIRE ATTIVAMENTE AL MIGLIORAMENTO DEL CLIMA LAVORATIVO. GRAZIE ALLA **PEOPLE APP**, DISPENSA EMILIA RAFFORZA IL PROPRIO IMPEGNO VERSO L'INNOVAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DELLE PERSONE, RENDENDO PIÙ EFFICIENTE LA GESTIONE DEL PERSONALE E PROMUOVENDO UNA CULTURA AZIENDALE INCLUSIVA E PARTECIPATIVA.



Le radici nel territorio: il legame con la comunità

Dispensa Emilia continua a investire nelle realtà locali, riconoscendo il valore della crescita giovanile e il ruolo dello sport e della formazione come strumenti di sviluppo e inclusione. Nel 2024, il supporto economico alle attività sportive e sociali ha superato i **100.000 euro**, con ulteriori **37.500 euro in contributi sotto forma di fornitura di prodotti**. L'azienda ha ampliato la propria rete di collaborazioni sportive, sostenendo nuove squadre e consolidando il proprio impegno con realtà già affermate. Le sponsorizzazioni hanno coinvolto:

- ANDERLINI VOLLEY
- MODENA BASKET
- MODENA CALCIO
- VIRTUS BASKET
- CITTADELLA CALCIO
- BASKET PAULLESE

L'investimento non si è limitato al finanziamento diretto, ma si è tradotto in un supporto concreto per gli atleti. Per esempio, la collaborazione con **Modena Calcio** prevede non solo la visibilità del marchio attraverso materiali promozionali, ma anche la fornitura di pasti per i giocatori e lo staff tecnico.

Nel settore della pallavolo, **Anderlini Volley** ha beneficiato di iniziative mirate rivolte agli atleti e alle squadre partecipanti alla **Winter Cup**, con offerte esclusive. In particolare, **Dispensa Emilia** ha premiato i vincitori del torneo con confezioni di **tigelle e Lambrusco**, contribuendo a valorizzare le eccellenze locali e rafforzando il legame con la comunità.

Nel 2024, le nuove sponsorizzazioni con **Cittadella Calcio** e **Basket Paullese** hanno permesso a Dispensa Emilia di estendere il proprio sostegno al calcio e alla pallacanestro in nuove aree geografiche. L'impegno di **Dispensa Emilia** si è concretizzato nel supporto economico e nella fornitura di prodotti, rafforzando la presenza dell'azienda nel mondo dello sport locale.

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

programma ha coinvolto 17 studenti in 9 ristoranti, inizialmente solo in Emilia-Romagna e successivamente ampliandosi anche in Veneto 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. L'interazione con un contesto lavorativo reale rappresenta un'opportunità concreta di formazione, favorendo il loro inserimento nel mondo del lavoro e dando loro la possibilità di costruire un percorso di carriera in azienda.

L'impegno di Dispensa Emilia si è esteso anche al sociale, con il **sostegno all'AIL Modena**, attraverso l'acquisto di **uova di Pasqua e colombe** per supportare la ricerca sulle malattie ematologiche e altre iniziative benefiche.



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 2024, Dispensa Emilia ha rafforzato il suo impegno nella misurazione della soddisfazione dei clienti attraverso survey periodiche e il monitoraggio del **Net Promoter Score (NPS)**, un indicatore utilizzato per misurare la soddisfazione e la fedeltà dei clienti, attestato intorno a **61**. Questi strumenti permettono di analizzare costantemente le preferenze e le aspettative della clientela, adattando l'offerta in modo sempre più mirato e personalizzato.



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 rimangono anche per il 2024 una priorità per Dispensa Emilia. Infatti, nel corso dell'anno, l'azienda ha proseguito il suo impegno per garantire la protezione delle proprie infrastrutture IT, consolidando le iniziative avviate negli anni precedenti e introducendo nuove strategie per migliorare la resilienza dei propri sistemi.

Dopo l'implementazione della **Cybersecurity Policy** nel 2023, che ha definito le modalità di utilizzo degli strumenti digitali per dipendenti e fornitori, Dispensa Emilia ha intensificato il proprio programma di formazione sulla sicurezza informatica. Nel corso del 2024, sono state erogate oltre **90 ore di formazione**, con l'obiettivo di rafforzare la cultura aziendale sulla sicurezza e ridurre il rischio di minacce informatiche dovute a comportamenti non sicuri.

Tra le principali iniziative di cyber security adottate quest'anno, si evidenziano:

- **Analisi delle vulnerabilità:** Dispensa Emilia ha proseguito con le valutazioni della propria infrastruttura IT (V.A.) in collaborazione con un fornitore esterno, conducendo audit

approfonditi e implementando piani di remediation per mitigare eventuali criticità rilevate.

- **App password-less:** È stato completato il passaggio dell'App Dispensa Emilia a un sistema passwordless, che elimina la necessità di password statiche, aumentando la sicurezza e la facilità d'uso per gli utenti.

- **Autenticazione multifattoriale (MFA) per Zucchetti:** È stata estesa l'implementazione della MFA per la piattaforma Zucchetti, utilizzata per la gestione del personale, rafforzando così l'accesso ai dati sensibili.

- **Progetto pilota SIEM (Security Information and Event Management):** È stato avviato un pilota SIEM, un sistema avanzato che consente di monitorare, analizzare e correlare eventi provenienti da diversi dispositivi IT, offrendo una visione completa sulla sicurezza della rete aziendale.

- **Pilota SD-WAN per l'ottimizzazione della connettività nei punti vendita:** L'azienda ha testato una soluzione SD-WAN per migliorare la stabilità della rete nei ristoranti, riducendo i tempi di inattività e garantendo un'esperienza più affidabile per le operazioni digitali.

- **Eliminazione dei telefoni fissi e migrazione al centralino**

cloud Webex: Per ridurre l'impatto ambientale e migliorare l'efficienza operativa, alla fine del 2024 Dispensa Emilia ha eliminato tutti i telefoni fissi, adottando una soluzione di telefonia basata su cloud tramite Webex.

Le innovazioni digitali implementate nel 2024 hanno avuto un impatto positivo anche sul piano ambientale, contribuendo alla **riduzione dei consumi energetici, dell'uso di carta e delle emissioni di CO₂**. Tra i principali risultati raggiunti:

- **Riduzione del consumo energetico** e dell'impronta di carbonio, grazie all'eliminazione dei **server e dell'hardware fisico** presso la sede centrale.
- **Riduzione del consumo di carta**, grazie alla progressiva rimozione degli scontrini cartacei sui ristoranti e alla digitalizzazione della comunicazione interna.

L'azienda continuerà nel 2025 a rafforzare la propria infrastruttura IT con l'obiettivo di introdurre **meccanismi di gamification e premi** per incentivare comportamenti sostenibili dei clienti tramite l'app, migliorare la resilienza dei sistemi e adeguarsi agli standard di sicurezza e conformità normativa.

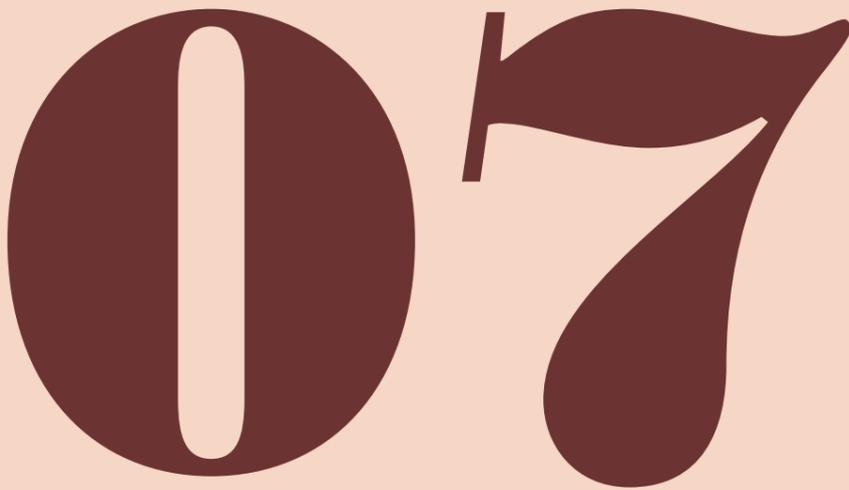


Obiettivi e traguardi per l'inclusione sociale

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 dipendenti	<ul style="list-style-type: none"> Diventare un punto di riferimento locale per gli stage Rafforzare la presenza digitale per attrarre nuovi talenti 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> Aumento del numero di candidati provenienti da scuole alberghiere Maggiore engagement sulle piattaforme digitali aziendali 	8 LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA
Sviluppo e formazione del personale	<ul style="list-style-type: none"> Implementare revisioni periodiche delle performance per tutti i dipendenti Monitorare le ore di formazione medie per dipendente 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Completare il processo di esami medici per tutti i dipendenti Ridurre l'indice di gravità degli infortuni da 1,05 a 0,7 	<ul style="list-style-type: none"> Monitoraggio e registrazione di incidenti e mancati incidenti - Potenziamento della formazione sulla salute e sicurezza Ottimizzazione del processo di sorveglianza sanitaria 	<ul style="list-style-type: none"> Indice di gravità degli infortuni ridotto a 0,75 nel 2024 	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	<ul style="list-style-type: none"> Implementazione di nuove funzionalità nell'App aziendale per migliorare la user experience (UX) Ottimizzazione della gestione del servizio clienti con Salesforce 	<ul style="list-style-type: none"> Incremento della soddisfazione cliente 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	Revisione periodica della conformità al GDPR e aggiornamenti del sistema di gestione dei dati	<ul style="list-style-type: none"> 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	Fornire pasti gratuiti a organizzazioni umanitarie nelle città chiave in cui opera Dispensa Emilia (Modena, Bologna, Milano)	Collaborazione con enti del terzo settore per la distribuzione dei pasti nei contesti più bisognosi	<ul style="list-style-type: none"> 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



Nota Metodologica

Il presente Bilancio di Sostenibilità 2024 di Vaimo Spa (nel bilancio identificato come Dispensa Emilia, “l’Azienda” o “la Società”) si riferisce al periodo 1° gennaio – 31 dicembre 2024 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 utili alla definizione dei contenuti è stata effettuata attraverso un’analisi di materialità, basata sull’interazione con gli stakeholder e sul confronto con le best practice del settore.

Il perimetro di rendicontazione dei dati e delle informazioni economico-finanziarie, sociali e ambientali contenute nel documento corrisponde a quello del Bilancio d’esercizio al 31 dicembre 2024 della Società.

Le eventuali riesposizioni dei dati comparativi rispetto alle edizioni precedenti sono chiaramente segnalate all’interno del documento.

Per garantire la massima attendibilità delle informazioni, è stato limitato il più possibile il ricorso a stime, le quali, se presenti, sono opportunamente segnalate e fondate sulle migliori metodologie disponibili. Inoltre, sono stati integrati nuovi sistemi di monitoraggio delle performance ESG, con particolare attenzione alla misurazione degli impatti ambientali, sociali e di governance.

Dispensa Emilia conferma il proprio impegno verso la trasparenza e la rendicontazione responsabile, in linea con gli standard internazionali di sostenibilità.





**Indice dei
contenuti GRI**

08

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	100	
	2-2 Entità incluse nel Bilancio di sostenibilità dell'organizzazione	90	
	2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e contatti	90	Il Bilancio di Sostenibilità di Vaimo S.p.A. periodo 1° gennaio – 31 dicembre 2023 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	27, 46	
	2-7 Dipendenti	72	
	2-8 Lavoratori che non sono dipendenti	72	

GRI Content Index			
GRI STANDARD	DISCLOSURE	PAGINE	NOTE
Governance			
GRI 2: General Disclosures	2-9 Struttura e composizione della governance	22	
Strategia, policy e pratiche			
GRI 2: General Disclosures	2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	3, 38, 40	
	2-23 Impegno in termini di policy	30, 32, 33	
	2-27 Compliance con leggi e regolamenti	-	
	2-28 Adesione ad associazioni	83	
Stakeholder enegagement			
GRI 2: General Disclosures	2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	28, 29	
	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	46	
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	58	
GRI-305: Emissioni (2016)	305-1 Emissioni dirette di gas a effetto serra (Scope 1)	60	
	305-2 Emissioni indirette di gas a effetto serra (Scope 2)	61	
	305-3 Altre emissioni indirette di gas a effetto serra (Scope 2)	61	
	305-4 Intensità delle emissioni di GHG	61	
GRI-401: Occupazione (2016)	401-1 Nuovi assunti e turnover del personale	73	
GRI-403: Salute e sicurezza sul lavoro (2018)	403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	76	
	403-5 Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	77	
	403-9 Infortuni sul lavoro	77	

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	79	
	404-3 Percentuale di dipendenti che sono sottoposti a regolari valutazioni del rendimento e dello sviluppo di carriera.	80, 81	
GRI-405: Diversità e pari opportunità (2016)	405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti	22, 73	
	405-2 1 Diversità degli organi di governo e dei dipendenti Rapporto tra lo stipendio base e la remunerazione delle donne e degli uomini	74	
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



