



00. PREMESSA

Ol.
OBIETTIVI E DESTINATARI DEL CODICE ETICO

02.MISSION, VISION E VALORI AZIENDALI

03.

VALORE DELLE PERSONE IN DISPENSA EMILIA

Discriminazioni e molestie La formazione e lo sviluppo Salute e sicurezza sul lavoro e benessere dei dipendenti

04.
VALORE DEL PRODOTTO

05.UNA SOCIETÀ SOSTENIBILE

06.
UNA SOCIETÀ TRASPARENTE

07.
INNOVAZIONE CONTINUA

08.I NOSTRI RISTORANTI

LE SEGNALAZIONI DELLE VIOLAZIONI
DEL CODICE ETICO

10.
SISTEMA SANZIONATORIO



• Premessa: TRADIZIONE e Innovazione

Dispensa Emilia nasce nel 2004 con l'idea di proporre piatti tipici della tradizione gastronomica emiliana – come tigelle, pasta ripiena e gnocco fritto – in una veste innovativa, veloce e informale, ma pur sempre di alta qualità.



Tutto inizia con l'apertura di un 'chiosco' con pochi posti a sedere presso il centro commerciale di Casalecchio di Reno, in Emilia Romagna; nel corso degli anni l'offerta è stata rinnovata, il brand è cresciuto e il format si è evoluto portando l'azienda ad essere un punto di riferimento per gli amanti della buona tavola di tutte le età.

I clienti, da sempre al centro del progetto dell'azienda, scelgono Dispensa Emilia sapendo di trovare un'offerta gastronomica di qualità servita in un ambiente caldo, frizzante ed accogliente; la tecnologia, attraverso l'APP che permette di ordinare, pagare e partecipare al programma di loyalty, consente all'azienda di avere un canale diretto di comunicazione con i propri consumatori, conoscendone comportamenti di consumo e bisogni.

Lo sforzo innovativo dell'azienda è stato riconosciuto dalla prestigiosa rivista economica Forbes Italia che ha inserito Dispensa Emilia tra le "100 Eccellenze italiane 2021".

Nonostante le difficoltà legate alla pandemia di Covid-19, Dispensa Emilia ha recentemente proseguito nel suo programma di crescita arrivando ad un totale di 30 locali dislocati nel centro-nord Italia e circa 600 dipendenti.

Dal 2018, a sostegno dell'importante piano di sviluppo, Dispensa Emilia è affiancata dal fondo Investindustrial Growth che ha acquisito il 70% del capitale.





• Obiettivi e destinatari del CODICE ETICO

Il Codice Etico rappresenta un ideale patto che Dispensa Emilia stringe con tutte le sue risorse interne e i principali interlocutori esterni: nasce dai valori che la sostanziano, dalla mission e dalla vision aziendale ed ha l'obiettivo di diffonderli generando valore attraverso l'applicazione quotidiana.

I principi illustrati nel Codice Etico trovano applicazione rispetto a tutte le attività aziendali, dalla gestione societaria alla conduzione del business. I destinatari di questo documento – ma soprattutto dei principi ivi contenuti – sono i dipendenti (di qualsiasi posizione o grado), i membri del Consiglio di Amministrazione, i membri dell'Organo di Controllo, i componenti dell'Organismo di Vigilanza ex D.Lgs. 231/2001, gli stakeholder e tutti coloro che, a vario titolo, collaborano o interagiscono con la Società, per conto o nell'interesse della stessa ovvero semplicemente a fronte di qualsiasi rapporto negoziale o contrattuale (di seguito i "**Destinatari**").



Il rispetto, con rigore ed impegno, dei valori e dei principi comportamentali enunciati nel Codice Etico è parte fondamentale dell'attività di tutti i destinatari: è quindi necessario che tutti ne conoscano e comprendano il contenuto.

Con il termine "stakeholder" si fa riferimento a tutti i soggetti che, a vario titolo, sono coinvolti direttamente o indirettamente nell'attività della Società, avendo un qualche interesse in merito alle decisioni, alle iniziative strategiche e alle attività poste in essere dalla stessa.

Pertanto, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, vi rientrano gli azionisti, i dipendenti, i clienti, i partner commerciali, le istituzioni, la comunità locale, i consulenti e i fornitori.

Dispensa Emilia riconosce l'importanza di avere rapporti leali e trasparenti con gli stakeholders. Un costante dialogo con questi, siano essi interni o esterni, costituisce uno strumento fondamentale per orientare le decisioni strategiche aziendali in virtù delle aspettative e degli interessi degli stakeholders stessi, rendendoli parte del processo evolutivo e di crescita di Dispensa Emilia.

Alla luce di quanto sopra, è richiesto ai Destinatari di agire sempre in coerenza alle previsioni e ai principi del Codice Etico.



Mission, Vision e VALORI AZIENDALI

MISSION: «MODERNA TRATTORIA»

Siamo la «trattoria emiliana moderna» che unisce innovazione - costruita su accessibilità, accoglienza, prontezza di servizio e tecnologia - a tradizione della cucina, fondata su qualità, freschezza, artigianalità e saper fare.





VISION: «CHI MANGIA BENE, VIVE MEGLIO»

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





I VALORI aziendali

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





PERSONE E PASSIONE

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

ENTUSIASMO E FIDUCIA

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



INNOVAZIONE E CORAGGIO

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

ECCELLENZA

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

Valore delle persone in DISPENSA EMILIA

Dispensa Emilia è consapevole che le sue persone costituiscono una risorsa inestimabile per la crescita e lo sviluppo dell'azienda.

Dispensa Emilia opera nel rispetto dei diritti umani fondamentali e si propone di incentivare un ambiente di lavoro positivo e ispirato alla tutela della libertà, della dignità e dell'inviolabilità della persona, nonché a princìpi di correttezza nei rapporti interpersonali che consenta alle proprie risorse di operare in un contesto sano e stimolante.



Dispensa Emilia è aperta all'insorgere di relazioni sentimentali tra collaboratori (escludendo rapporti di dipendenza gerarchica o funzionale), purché ogni collaboratore si impegni a segnalare, in via riservata, alla funzione Risorse Umane la sussistenza o l'insorgere di situazioni di conflitto d'interessi che lo riquardino.

In alcun modo viene tollerato lo sfruttamento del lavoro in generale e di quello minorile in particolare. Il processo di selezione del personale di Dispensa Emilia è basato su principi di trasparenza, correttezza e meritocrazia. In virtù degli stessi principi sono determinati gli avanzamenti di carriera del personale.



03.1. DISCRIMINAZIONE E MOLESTIE

Dispensa Emilia non tollera comportamenti ingiuriosi, discriminatori o diffamatori tra i lavoratori, né alcun tipo di molestia.

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

03.2. LA FORMAZIONE E LO SVILUPPO

Dispensa Emilia favorisce il continuo aggiornamento e miglioramento professionale dei propri dipendenti, organizzando eventi formativi e mettendo a disposizione dei medesimi strumenti conoscitivi necessari allo svolgimento delle proprie attività nell'ottica di crescita professionale, efficienza lavorativa ed eccellenza nel raggiungimento dei risultati personali. Dispensa Emilia crede ed investe nel feedback continuo attraverso uno strutturato sistema di performance management che coinvolge tutte le risorse.

03.3.

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO E BENESSERE DEI DIPENDENTI

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

In particolare, l'azienda si impegna a:

 effettuare una valutazione dei rischi afferenti lo svolgimento delle attività, adottando i necessari presidi volti a eliminarli ovvero mitigarli, riducendo quanto possibile i rischi alla fonte;

- informare i lavoratori in merito ai rischi afferenti alle mansioni agli stessi attribuite, provvedendo a dispensare adeguata formazione in merito, differenziata in virtù della tipologia di attività: attività produttive, attività nei ristoranti e attività d'ufficio;
- tutelare la salute dei lavoratori, fisica e psichica;
- favorire la realizzazione di un ambiente di lavoro inclusivo e meritocratico, nel quale siano valorizzate le potenzialità di ciascun dipendente;
- favorire il raggiungimento del work-life balance.

È richiesto a ciascun dipendente e/o collaboratore dell'azienda di operare nel rispetto delle disposizioni normative relative alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, contribuendo a garantire un adeguato livello di salute e sicurezza, astenendosi dal porre in essere condotte pericolose per la sicurezza propria e altrui.





• Valore del PRODOTTO

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

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

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

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

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

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

Una società SOSTENIBILE

"Amiamo il nostro territorio nel suo insieme e non solo a tavola. La protezione dell'ambiente ci sta molto a cuore. Per questa ragione Dispensa Emilia si impegna a compiere scelte sostenibili ogni giorno."



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, attraverso il proprio quadro strategico e il suo approccio alla sostenibilità, mira a contribuire al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile (OSS) prefissati dalle Nazioni Unite come parte dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: in tal senso, Dispensa Emilia promuove una cultura aziendale attenta alla tutela dell'ambiente, e si impegna ogni giorno ad assumere scelte sostenibili, volte a minimizzare gli impatti della propria attività sull'ambiente, con l'obiettivo di ridurre le emissioni di CO2 e la quantità di imballaggi utilizzati, migliorare la gestione dei rifiuti e introdurre elementi di sostenibilità all'interno dei ristoranti.

In particolare, Dispensa Emilia si adopera per:

- utilizzare, per buona parte, energia proveniente da fonti rinnovabili certificate;
- ridurre l'utilizzo della plastica, sostituita con materiali riciclabili e compostabili, tra cui contenitori biodegradabili e in cellulosa, utilizzati, ad esempio, per il packaging dei cibi take away;
- creare etichette sostenibili contenenti le istruzioni per i clienti in merito al corretto smaltimento dell'imballaggio dei cibi take away;
- svolgere correttamente la raccolta differenziata dei rifiuti all'interno degli uffici, dell'unità produttiva e dei ristoranti.

La Società svolge un accurato monitoraggio dell'evoluzione legislativa e scientifica in riferimento alla materia ambientale.

Do Una società TRASPARENTE

Dispensa Emilia garantisce la trasparenza dei processi decisionali e la corretta trasmissione delle informazioni tra gli organi sociali e le funzioni competenti. Il processo di gestione dei rapporti con i fornitori e con i vari collaboratori esterni della Società (inclusi i consulenti) è caratterizzato da trasparenza e tracciabilità.

L'azienda gestisce i rapporti con la Pubblica Amministrazione e le Istituzioni in ossequio ai principi di massima trasparenza e correttezza e in spirito di massima collaborazione, agendo nel rispetto dei ruoli e delle funzioni attribuiti dalla legge.

Dispensa Emilia condanna il compimento di atti corruttivi e vieta l'offerta, direttamente o tramite intermediari, di denari o altra utilità, a pubblici ufficiali e a incaricati di pubblico servizio, al fine di influenzarne la loro attività.

L'azienda opera nel rispetto della normativa contabile e fiscale applicabile e in spirito di massima collaborazione con l'Amministrazione Finanziaria, in ossequio ai principi di chiarezza, verità, trasparenza, correttezza e accuratezza. Ogni operazione o transazione viene registrata tempestivamente e correttamente nel sistema contabile aziendale, sulla base delle previsioni di legge e dei principi contabili applicabili. È inoltre sempre garantita la tracciabilità dei processi decisionali, autorizzativi ed esecutivi di qualsiasi operazione, sia nell'attività ordinaria e quotidiana sia nell'ambito delle operazioni di carattere straordinario.

Dispensa Emilia, nell'ambito della sua attività, raccoglie una quantità significativa di dati personali e informazioni relativi a dipendenti, clienti, fornitori che si impegna a trattare in ottemperanza a tutte le leggi in materia di riservatezza vigenti nelle giurisdizioni in cui opera.



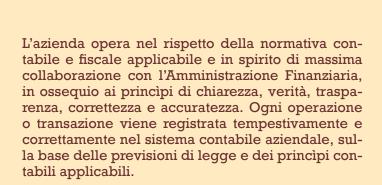
La Tigella antico pane dal gusto moderno



InnovazioneCONTINUA

L'innovazione costituisce da sempre uno degli ingredienti principali della ricetta del successo di Dispensa Emilia. Quest'ultima riguarda tutti gli ambiti dell'azienda dalla gestione dei processi produttivi, alla proposta gastronomica, passando attraverso i format e il layout dei ristoranti. Lo studio e la ricerca continui e costanti e una forte propensione all'utilizzo della tecnologia, consentono a Dispensa Emilia di rinnovarsi continuamente offrendo ai propri clienti un'esperienza sempre al passo con i tempi e in grado di soddisfare le loro esigenze.

Dispensa Emilia condanna il compimento di atti corruttivi e vieta l'offerta, direttamente o tramite intermediari, di denari o altra utilità, a pubblici ufficiali e a incaricati di pubblico servizio, al fine di influenzarne la loro attività.





• Inostri RISTORANTI

Dispensa Emilia è un luogo in cui i clienti possono condividere piacevoli momenti con i propri cari, in un ambiente sicuro e sostenibile: per questo ogni ristorante è ideato con il fine di creare un ambiente caldo e accogliente in cui il cliente possa sentirsi come a casa e trovare un'offerta gastronomica che rispetta la migliore tradizione emiliana.

In Dispensa Emilia bontà e semplicità sono sinonimi e il tempo è libertà di consumare un ottimo pasto in meno di mezz'ora trascorrendo un piacevole momento con la famiglia o con gli amici. Dispensa Emilia è gusto e attenzione alla salute, è tradizione 'slow' che si fonde con la contemporaneità del fast food. In Dispensa Emilia le porte sono sempre aperte per accogliere i clienti con un sorriso.



Le segnalazioni delle violazioni del CODICE ETICO

Ciascun Destinatario deve essere parte attiva nella promozione dei valori del Codice Etico. Per tale ragione, ogni Destinatario che venga a conoscenza di una violazione dei principi del Codice Etico è tenuto a effettuare una segnalazione in merito.



Tali segnalazioni saranno indirizzate alla funzione Risorse Umane che potrà essere raggiunta attraverso il seguente canale: **codiceetico@dispensaemilia.it**.

L'azienda si impegna a salvaguardare la riservatezza del segnalante e a garantire che lo stesso non sia oggetto di alcuna forma di ritorsione. La Società non tollera che vengano effettuate con dolo segnalazioni infondate.



Sistema SANZIONATORIO

La violazione del Codice Etico, così come la violazione in materia di previsioni e in materia di segnalazioni, costituiscono illecito disciplinare sanzionabile ai sensi del sistema sanzionatorio aziendale.

Modena, 24 marzo, 2022







