

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2021



“L’igloo è la metafora dell’abitazione
primordiale: strumento, occasione
per ragionare sugli spazi, fisici
e mentali, ma anche sulle relazioni
tra l’individuo e la collettività.”

MARIO MERZ



Indice



Introduzione

- 4 Lettera agli stakeholder
- 8 Note metodologiche
- 10 Risto3 e l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile



La Cooperativa Risto3

- 14 I settori di attività
- 18 Una storia che dura da più di 40 anni
- 20 La Politica di Sostenibilità
- 21 Mission e Valori
- 22 La governance
- 24 I Soci
- 29 L'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e la strategia di sostenibilità Risto3
- 29 Il dialogo con gli stakeholder: strumento per crescere e migliorare insieme



Promuove il dialogo

- 38 Comunicazione con gli stakeholders
- 39 Strumenti di comunicazione
- 41 I nostri numeri
- 42 Il tema della sostenibilità nella comunicazione di Risto3
- 43 I progetti presentati nelle scuole
- 43 Interventi trasversali per avvicinarsi alle famiglie



Genera, produce e distribuisce valore

- 46 I principali risultati economico-finanziari
- 48 Gli investimenti
- 50 I fornitori e le ricadute territoriali
- 54 Il Sistema di gestione integrato



Valorizza le persone

- 58 I collaboratori
- 69 La formazione
- 71 La salute e la sicurezza sul lavoro
- 74 Il welfare aziendale
- 78 Il benessere del consumatore



Sostiene e rispetta l'ambiente

- 84 La Strategia di Sostenibilità Ambientale
- 85 Le materie prime
- 87 La gestione e la prevenzione dei rifiuti
- 91 I consumi energetici e idrici
- 92 La riduzione dei consumi
- 94 Le emissioni generate ed evitate



Richard Long, *Orizaba to Urique River Deep Mountain High*, 2020, Città del Messico © Sebastiano Pellion di Persano

Lettera agli stakeholder

GRI 102-14



CAMILLA SANTAGIULIANA

PRESIDENTE

Quando si stila un bilancio si fa un racconto in retrospettiva, eppure, ripercorrere l'anno che ci si siamo lasciati alle spalle fa comprendere meglio anche il presente che stiamo vivendo. Ripensare al 2021, ci ha ricordato quante chiusure e quante limitazioni ci hanno isolato, per difenderci da un "virus nemico" e trasversale.

Come individui e come organizzazioni ci siamo chiusi per salvarci, costruendo ognuno il proprio *igloo*. Questo ci ha privato anche di una vera e propria necessità: quella di stare insieme e di interagire con gli altri. Con una distinzione così netta tra sé e il resto, è emersa più forte l'importanza del rapporto che lega lo spazio interno, personale e intimo, e lo spazio esterno, più ampio e da condividere.

Mai come ora abbiamo potuto notare la forza delle relazioni e l'istinto che ci porta a stare insieme.

Nonostante la nostra società ci indirizzi verso un forte individualismo, questo approccio alla lunga non sarà sostenibile, servirà un altro modello per continuare a godere, almeno in parte, del benessere che abbiamo costruito. In realtà la soluzione l'abbiamo in tasca da tempo, e consiste nel creare un *igloo* collettivo: un sistema che si basa su relazioni forti che uniscono aziende, persone e società, da cui ognuno trae un suo vantaggio gene-

rando anche un beneficio comune, che ricade su tutti, e crea una cupola di protezione su tutto il sistema.

Se gli ultimi eventi hanno messo in discussione l'attuale modello occidentale è perché questo si basa sul consumo indiscriminato, privo di confini e di per sé debole e frammentato. Il vantaggio di costruire una cupola di relazioni è che, seppur più faticose da costruire, creano una struttura robusta in grado di ammortizzare meglio i colpi.

Risto3 vuole essere promotore di un *igloo* sempre più forte dove le persone sono l'elemento essenziale e i legami sono le saldature della costruzione raccordi. Un luogo dove interagire con i suoi clienti, i suoi fornitori e con la comunità trentina, in cui c'è un senso di casa che si mescola al desiderio di evolvere.

Il filo rosso che accompagna visivamente questo documento è stato ispirato dagli artisti cosiddetti *dell'Arte Povera* i cui materiali - come il metallo, la pietra, il legno e la juta - vengono dall'ambiente circostante e a esso ritornano, senza gravi impatti. Artisti che già sul finire degli anni Sessanta sono stati dei precursori di una filosofia di sostenibilità e di come l'essere umano può esserne l'unico artefice.

La strada è tracciata, sta a noi decidere di farne parte.

Il 2021 di Risto3

Il 2021 è stato un anno caratterizzato dall'incertezza di un'emergenza pandemica meno marcata ma ancora presente, che nel corso dell'anno ha reso difficile la programmazione e il rilancio di attività sospese o rallentate. L'emergenza sanitaria ha impattato ancora significativamente sulla ristorazione collettiva e in particolare sul settore commerciale.

L'anno appena trascorso ha evidenziato un cambio nelle abitudini e nella quotidianità del consumatore che conferma un trend di profondo mutamento rispetto a quanto abbiamo potuto vedere fino al 2019.

"Nell'ultimo trimestre del 2021 il fatturato delle imprese della ristorazione cresce rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente del 65,3%. Il deciso incremento va però analizzato con cautela, perché frutto del confronto con un periodo, il IV trimestre del 2020, contraddistinto da lunghi periodi di inattività per le restrizioni anti covid imposte alle imprese. Il consuntivo 2021 conferma il perdurare delle condizioni di difficoltà del settore che chiude l'anno con una perdita del 22,4% rispetto al 2019, pari ad oltre 21 miliardi di euro".

Ufficio Studi di Fipe-Confindustria, Nov2021

Dal Rapporto Annuale della Ristorazione 2021 di FIFE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), quello che sembrava essere l'anno del rilancio, dopo un 2020 particolarmente drammatico, è stato fortemente condizionato dal protrarsi delle misure restrittive per il contenimento dell'emergenza sanitaria Covid-19. Tali misure hanno significativamente compromesso la possibilità di riassorbire le pesanti perdite di fatturato del 2020 (-37%). Di fatto, le attività della ristorazione sono tornate alla piena riapertura solo a partire dal primo giugno. Nel corso dall'estate, la campagna vaccinale nazionale con l'introduzione prima del Green Pass e successivamente del Super Green Pass per l'accesso non

solo ai ristoranti ma anche ai luoghi di lavoro, hanno ulteriormente messo alla prova le aziende del settore. In autunno, i costi energetici hanno subito i primi aumenti, un primo segnale di una crescita esponenziale che caratterizzerà certamente tutto il 2022 e che porterà inevitabili ripercussioni su tutti i settori produttivi, rallentando ancora una volta la ripresa.

Valori cooperativi per il bene collettivo

L'operato di Risto3 che lo contraddistingue e lo identifica da più di 40 anni, risponde a valori cooperativi radicati e condivisi:

- Il **sostegno** ai Soci e collaboratori
- La **qualità e la sicurezza** dei servizi
- La **sicurezza** dei lavoratori
- La **formazione e l'innovazione**
- La **promozione del dialogo**
- L'**impegno sociale e le scelte etiche**
- Il **sostegno al territorio**
- La **sostenibilità**

Nel 2021 Risto3 ha proseguito le sue attività affrontando gli effetti della pandemia con flessibilità e spirito di squadra.

Gennaio

Nuova Direzione Generale. Stefano Raffaelli passa il testimone a Paolo Defant.

Febbraio-Aprile

- **Misurare per migliorare:** formazione per Capi struttura per imparare ad usare i nuovi strumenti informatici di raccolta dati per monitorare risultati di gestione
- **Nuovo Ufficio Soci:** un apposito ufficio dedicato ai Soci e alla gestione delle posizioni sociali
- **Appuntamento culturale:** Webinar formativo gratuito - "Genitori e figli al tempo della pandemia, come il virus ha cambiato le nostre relazioni".

Maggio-Giugno

- **Preassemblee territoriali:** occasioni informative riservate ai soci per garantire il voto in piena consapevolezza e informazione con possibilità di confronto diretto.
- **Assemblea di bilancio con Rappresentante Designato (per restrizioni causa Covid).**

Luglio

- **Crescendo in Risto3 – in memoria di Mor Niang.** Aperte le selezioni per il corso formativo pluriennale per accrescere le competenze in materia di Coordinamento dei servizi.

Agosto

- **Accesso ai locali al Chiuso soltanto con Green pass – Ristoself, Aziendali, Intraziendali** si riorganizzano.

Settembre

- **Si torna a scuola!**
- **Scatta l'obbligo di Green pass per i lavoratori di molti comparti: Risto3 organizza incontri per informare i suoi collaboratori.**

Ottobre

- **Ripartono i corsi di formazione per i Soci Speciali e il percorso per Aspiranti Soci.**

Novembre

- **Assemblea programmatica:** si ritorna in presenza!

Dicembre

- **Risto3 chiude l'anno con un lieve segnale positivo.**



Mario Merz, *Onda d'urto*, 1987, Fondazione Merz Torino © Sebastiano Pellion di Persano



Note metodologiche

GRI 102-46 | 102-50 | 102-51 | 102-52 | 102-54

La Società Cooperativa Risto3, prosegue il suo progetto di comunicazione della sostenibilità anche nel 2022, con il nuovo Bilancio di Sostenibilità riferito all'anno 2021. Il documento, redatto prendendo come riferimento le linee guida internazionali GRI (Global Reporting Initiative), per il secondo anno rispetterà l'opzione "Core".

Il Bilancio di Sostenibilità ed i dati in esso contenuti si riferiscono all'attività della Società Cooperativa realizzata nel periodo intercorso tra il 1° gennaio ed il 31 dicembre 2021. Laddove possibile, i dati sono stati riportati anche sotto forma di serie storica triennale (2019-2021), al fine di evidenziare l'evoluzione nel tempo dei rispettivi indicatori.

Lo spirito del documento non è cambiato rispetto all'edizione pubblicata nel 2021, ha avuto l'obiettivo di "rendere conto" delle azioni messe in atto da Risto3 e dei risultati raggiunti, evidenziando in particolare l'impatto sociale prodotto sulla collettività e sul territorio di riferimento.

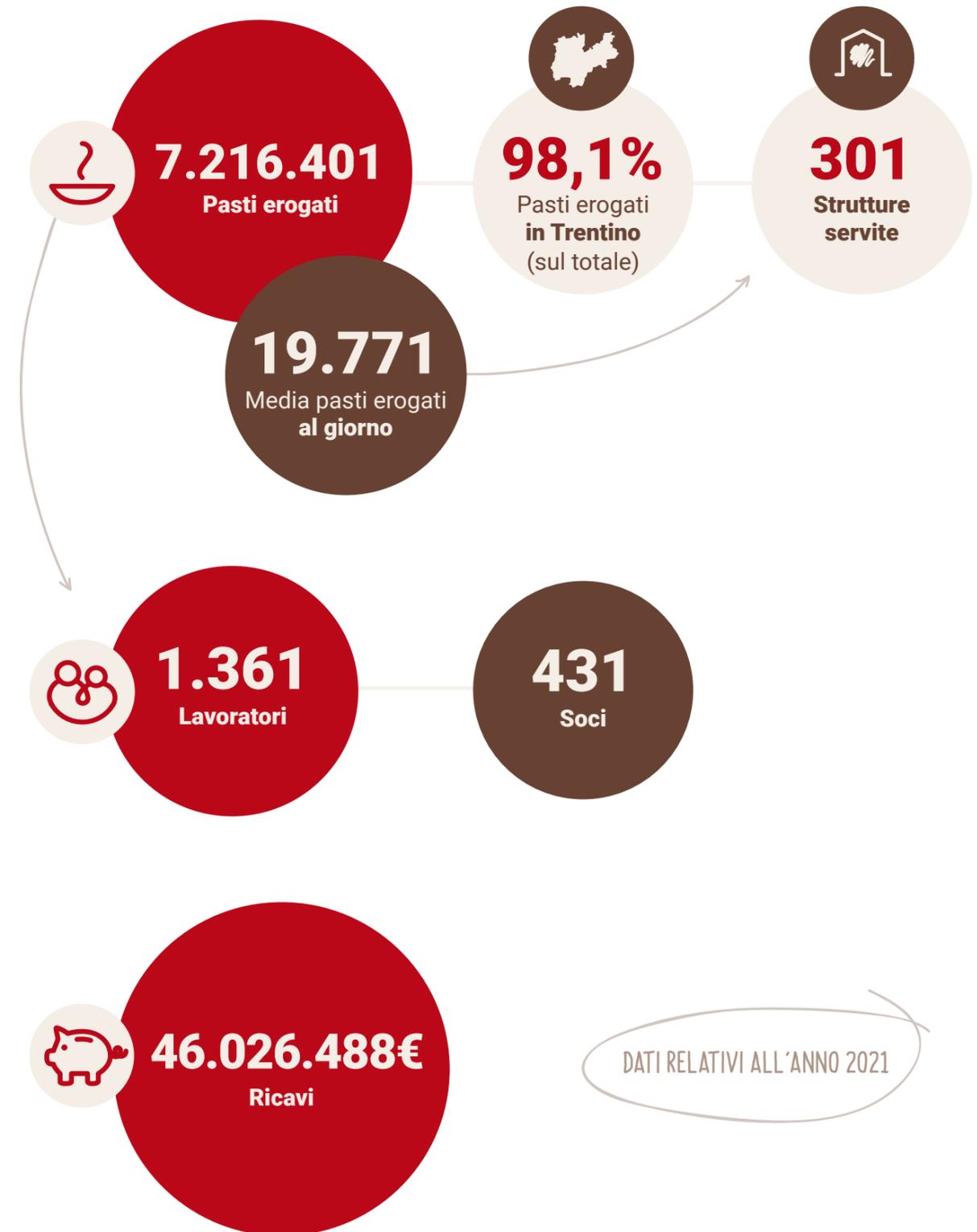
Il documento, che con frequenza annuale affianca e completa il Bilancio economico, è presentato nell'Assemblea sociale di bilancio e in questa occasione viene distribuito a tutti i Soci e le Socie; è inoltre scaricabile dal sito www.risto3.it.



Risto3 e l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile

Risto3 considera strategico dare il proprio contributo all'attuazione dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e nello specifico dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, unendosi all'impegno di istituzioni, imprese, organizzazioni no profit di tutto il mondo. È per questa ragione che la Società ha elaborato la Strategia di Sostenibilità, integrandola con il Piano Industriale Aziendale 2021-2023 affinché i 7 obiettivi dell'Agenda 2030 che rientrano nella sfera di azione di Risto3 siano i *driver* delle future scelte aziendali.

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE 17 OBIETTIVI PER TRASFORMARE IL NOSTRO MONDO





La Cooperativa Risto3

Sei settori di attività, 301 strutture in 16 valli del Trentino: il dialogo costante con le parti interessate, da sempre alla base dell'operatività di Risto3, oggi è più che mai fondamentale supporto alle decisioni e diventa parte del processo strategico di pianificazione.





I settori di attività

GRI 102-2 | 102-4 | 102-6

Risto3 è l'azienda trentina per la ristorazione che da oltre 40 anni è impegnata a garantire ai propri clienti l'eccellenza alimentare, dalla preparazione alla distribuzione delle pietanze.

I servizi offerti afferiscono attualmente alle seguenti aree di attività:



Ristorazione scolastica

In 220 plessi scolastici dislocati in 14 Comunità di Valle, Risto3 ha servito più di 4 milioni di pasti, garantendo agli studenti. Il servizio si basa su piatti cucinati al momento nelle cucine delle scuole, sulla scelta di alimenti di qualità e a filiera corta, a garanzia di salubrità e freschezza.



Ristorazione per le aziende

Risto3 gestisce 50 mense aziendali e interaziendali, offrendo convenzioni per il consumo dei pasti presso i nostri ristoranti self e interaziendali.

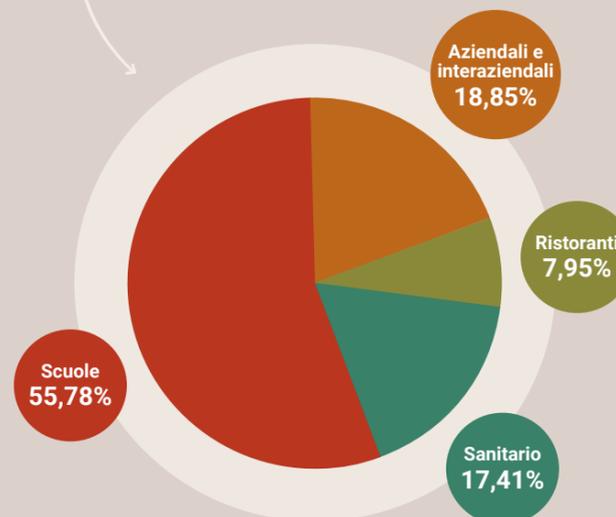


Ristoranti e ristoranti self

Gli 11 locali, fortemente penalizzati dai "due anni pandemici", hanno proseguito con l'attività nel rispetto delle prescrizioni normative e delle chiusure e riaperture richieste. L'avvento del Green Pass ha determinato la necessità di una nuova riorganizzazione del servizio, nel rispetto della privacy ma a garanzia della sicurezza di accesso al locale per tutti. Il 2021 è stato anche l'anno del consolidamento del servizio Take Away, inaugurato nel 2020, con più di 1700 di pasti ordinati.



Pasti erogati per settore nel 2021



Ristorazione in ambito sanitario e per la terza età

Presente in 19 strutture tra Aziende per i Servizi alla Persona e Residenze sanitarie assistenziali in Trentino, la cooperativa offre un servizio specializzato con diete personalizzate predisposte dall'Ufficio Sicurezza Alimentare di Risto3 in stretta collaborazione con la struttura sanitaria. Priorità del servizio è infatti la preparazione di una pietanza sana, equilibrata e garantita dal punto di vista della sicurezza dell'alimento.



Catering

Il servizio si rivolge a clienti privati o aziende che decidono di affidarsi a Risto3 per occasioni di festa, di rinfresco o di coffee break richiedendo un servizio di fingerfood dolce e/o salato. L'attività ha subito una forte battuta d'arresto dovuta alle restrizioni normative anticovid.





La **presenza territoriale**

Presente in 16 valli, oltre che in tre ambiti extra-provinciali, Risto3 gestisce in totale 301 strutture così ripartite per tipologia:



11
ristoranti self/ristoranti
aperti al pubblico



50
mense aziendali/interaziendali
e bar interni



19
residenze per anziani/ospedali



220
scuole



1
gastronomia catering

Alle strutture sopracitate si aggiunge la sede amministrativa di via del Commercio 57 a Trento e l'ufficio di via del Commercio 20 a Trento.

Tra i 1.361 lavoratori, 40 fanno parte di una specifica attività, il cosiddetto "Progettone", che prevede l'inserimento lavorativo di personale in attività di pubblica utilità; si tratta di un intervento a sostegno dell'occupazione predisposto dalla Provincia autonoma di Trento, finalizzato ad accompagnare le persone al raggiungimento dei requisiti pensionistici.





LA STORIA

Una storia che dura da più di 40 anni

GRI 102-16



1979

Nasce CO.RI.SO: una cooperativa di cuoche delle mense scolastiche, nata per difendere il proprio lavoro

1982

Nasce Co.RI.P per garantire un futuro al Centro Cottura di Pergine Valsugana

1985

Si sviluppa il settore catering



1989

Si inaugura la nuova sede e apre il primo ristorante self: è quello in via Maccani a Trento, precursore di tutto il settore commerciale

1991

Nasce Risto3 dalla fusione di CO.RI.SO con Co.RI.P



1996

Dal 1996 Risto3 cresce: si sviluppano i settori e aumentano i collaboratori



2008

Si attivano nuovi servizi e collaborazioni al di fuori del Trentino

2011

Risto3 supera 1000 collaboratori

2018

Risto3 rinnova la proposta con due nuove aperture: un format innovativo per il self al Top Center e un ristorante con servizio al tavolo presso il Centro Congressi Interporto



2019

Risto3 festeggia 40 anni di attività



2021

Risto3 affronta la pandemia COVID e le sue restrizioni, con spirito di squadra e voglia di ricominciare.

La **Politica** di **Sostenibilità**

GRI 102-16

Risto3 pone attenzione alla sostenibilità in numerosi aspetti che riguardano la sua attività, ovvero la prestazione dei servizi di ristorazione. Il suo impegno nell'integrare politiche, sistemi di gestione e strumenti operativi rappresenta un obiettivo importante e una sfida per il futuro. Nel tempo, Risto3 si è dotata di una *vision* via via sempre più completa e perfezionata, che include i principi del Codice Etico introdotto nel 2008 e che oggi porta il nome di **Politica di Sostenibilità**: l'espressione dei valori e degli impegni che la Cooperativa dimostra quotidianamente nella qualità dei servizi erogati.



Da più di 40 anni Risto3 si occupa di ristorazione attraverso una crescita graduale basata su etica e qualità della Società, lavorando ogni giorno per una ristorazione sostenibile. L'operato di Risto3 è volto ad assicurare ai Soci della Cooperativa e a tutti i collaboratori un'adeguata redditività compatibilmente al mantenimento di una stabilità, base di uno sviluppo sostenibile e durevole.

Attraverso i servizi di ristorazione Risto3 opera per costruire delle reti che favoriscano economicamente il territorio e le comunità in cui è presente, impegnandosi nei confronti di persone e ambiente. Crede nei valori del nutrimento sano e della sicurezza alimentare come diritti da garantire a tutti e da condividere. Per Risto3 sono valori fondanti la qualità delle attività e dei prodotti, il rispetto dei diritti e la tutela della sicurezza dei lavoratori e dei terzi, il rispetto dell'ambiente e della legalità.

Risto3 rappresenta una dimensione locale e ne vuole favorire lo sviluppo, ma è anche consapevole di essere parte di dinamiche più ampie e globali. Pertanto considera prioritario favorire la ricerca e lo sviluppo e contribuire agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

I valori di Risto3 si esprimono, concretamente, con l'adozione del Sistema di Gestione integrato che regola e guida i comportamenti di tutte le persone che operano in Risto3, affinché vi siano una costante attenzione nella soddisfazione delle parti interessate e il miglioramento continuo dei processi aziendali, delle prestazioni e della qualità dei prodotti e servizi nel rispetto delle norme. Per questo sono adottate regole e comportamenti per gestire e migliorare:

- la qualità dei prodotti, dei processi e servizi
- la sicurezza alimentare
- la salute e sicurezza delle persone
- la responsabilità sociale
- la tutela e il rispetto dell'ambiente
- il rispetto della legalità

Per adempiere ai valori in cui crede, Risto3 assicura il suo impegno a fornire mezzi e risorse umane, organizzative, tecnologiche ed economiche adeguate.

Mission e Valori

LE LINEE GUIDA

102-16 GRI

La Mission aziendale è la linea guida base che identifica gli obiettivi strategici, operativi e sociali.

Soci e Collaboratori

1.

Tendere a garantire la continuità occupazionale di soci e collaboratori, migliorandone le condizioni lavorative, professionali ed economiche.

2.

Sviluppare una società cooperativa dinamica promuovendo l'autogestione attraverso il coinvolgimento, la partecipazione, la formazione e l'informazione.

3.

Promuovere opportunità occupazionali e di affermazione sociale nei confronti di donne e agevolare l'integrazione dei lavoratori di categorie deboli.

Territorio e Comunità

1.

Consolidare il radicamento nel territorio trentino, sviluppandolo nelle zone limitrofe.

2.

Contribuire al miglioramento economico, sociale e ambientale dei territori dove si opera.

3.

Sviluppare alleanza, accordi e integrazioni con Enti e Aziende dando priorità al mondo cooperativo.

Servizi, Cliente, Mercato

1.

Migliorare gli standard qualitativi dei servizi nell'ottica della soddisfazione del Cliente.

2.

Tendere alla massima sicurezza alimentare.

3.

Dare preferenza all'utilizzo di prodotti di qualità e locali.

I servizi di Risto3 si fondano inoltre sui valori enunciati nel Codice Etico, che affiancano i principi mutualistici della Cooperativa. I principi e le disposizioni del **Codice Etico** indicano gli obblighi generali di diligenza, la correttezza e la lealtà delle prestazioni lavorative e il comportamento nell'ambiente di lavoro a cui sono vincolati anche gli amministratori. Il Codice Etico mira al pieno rispetto delle leggi, all'etica nei rapporti di lavoro verso i clienti, i fornitori, la concorrenza, la collettività; vigila affinché vi sia il ri-

spetto delle procedure aziendali e la correttezza nei rapporti con la Pubblica Amministrazione. Per la prevenzione dei reati societari e il controllo della documentazione contabile, Risto3 adotta da diversi anni il Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001.



La governance

GRI 102-11 | 102-18 | 102-22 | 102-23

La governance della Società Cooperativa è fondata sulla costante interazione tra i due principali organi di governo: l'Assemblea dei Soci e il Consiglio di Amministrazione rinnovato nelle cariche a luglio 2020 e che vede nuovamente la nomina di Camilla Santagiuliana Busellato quale Presidente della Società Cooperativa Risto3.

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE 2020- 2023



Presidente
Camilla Santagiuliana Busellato



Vice Presidente
Bruna Festini Brosa



Vice Presidente
Andrea Cecco



Consigliere
Martina Cagol



Consigliere
Mariarosa Calliari



Consigliere
Martino Casagrande



Consigliere
Angelina Corsi



Consigliere
Donatella Eccheli



Consigliere
Giuliana Giazzi



Consigliere
Stefano Magri



Consigliere
Maja Minuz



Consigliere
Roberta Stedile



Consigliere
Maura Depreda



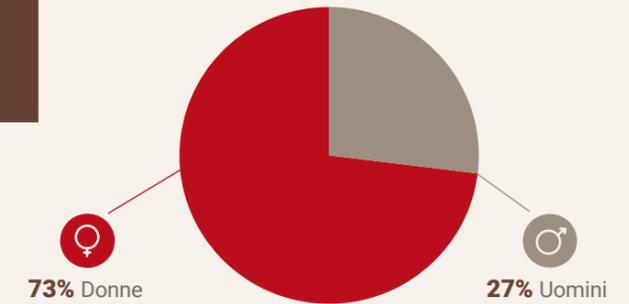
Consigliere
Daniela Girardi



Consigliere
Guerrino Simonetti

Nel 2021 il Consiglio di Amministrazione si è riunito 15 volte. La grande maggioranza dei suoi componenti ha età compresa tra i 41 e i 60 anni.

CDA RISTO3 PER GENERE



I sistemi di controllo

A garanzia del più ampio livello di partecipazione dei Soci e per garantire la conformità normativa alle leggi, ai regolamenti interni, al Codice Etico e al Modello 231, sono attivi molteplici sistemi di controllo.

Tale attività in Risto3 viene svolta da:

1. Divisione Vigilanza della Federazione Trentina della Cooperazione che è incaricata della revisione legale dei conti attraverso verifiche periodiche (ogni 3 mesi) rilasciando annualmente la certificazione di bilancio. Ogni due anni svolge inoltre la revisione cooperativa, allo scopo di accertare il carattere aperto e democratico della cooperativa, il suo scopo mutualistico e il rispetto delle norme; effettua inoltre l'accertamento della situazione patrimoniale e finanziaria dell'azienda fornendo agli organi preposti suggerimenti e consigli per la gestione improntata al miglioramento.

2. Collegio Sindacale, i suoi membri sono designati dall'Assemblea dei Soci ed ha durata di 3 anni. Il loro compito è quello di vigilare sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione, sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile della Società.

3. Organismo di vigilanza. In ottemperanza al Modello Organizzativo ai sensi del Lgs. 231/2001 il Consiglio di Amministrazione ha nominato l'Organismo di Vigilanza (OdV) con il compito di verificare il funzionamento e l'osservanza del "Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo" adottato dalla Società Cooperativa; in particolare effettua la verifica dell'attività svolta e ne valuta i rischi al fine di prevenire la commissione dei reati.

DIREZIONE TECNICO-OPERATIVA



Direttore generale
Paolo Defant



Vicedirettore generale
Stefano Raffaelli



Direttore area tecnica
Daniele Dallapè



Direttore area acquisti
Ivano Fiorini



Direttore area commerciale e operativa
Giorgio Martinelli



Direttrice area amministrativa
Nicole Trapin



Direttrice area sicurezza alimentare e dietetica
Camilla Santagiuliana Busellato

I COMPONENTI DEL COLLEGIO SINDACALE

1 Presidente
Stefano Giovannini

2 Sindaco effettivo
Mauro Zanella

3 Sindaco effettivo
Eliana Zandonai

I MEMBRI DELL'ORGANISMO DI VIGILANZA

1 Presidente
Eliana Zandonai

2 Consigliere
Maurizio Postal

3 Consigliere
Sara Brida



I Soci

GRI 102-5 | 102-16 | 102-18 | 102-22 | 405-1

Risto3 è una Società Cooperativa di produzione lavoro, che attua il principio della mutualità prevalente, il cui operato è regolato dallo Statuto e dal "Regolamento interno Soci" approvato nel 2017. Nella Società sono presenti tre tipologie di Socio lavoratore:



1 Soci Ordinari
I soci ordinari sono soci dipendenti o autonomi che hanno in essere un contratto di lavoro con la Cooperativa e che hanno maturato una buona conoscenza professionale, sociale e cooperativa. Essi versano una tassa di ammissione il cui importo è stabilito annualmente dall'Assemblea dei Soci.

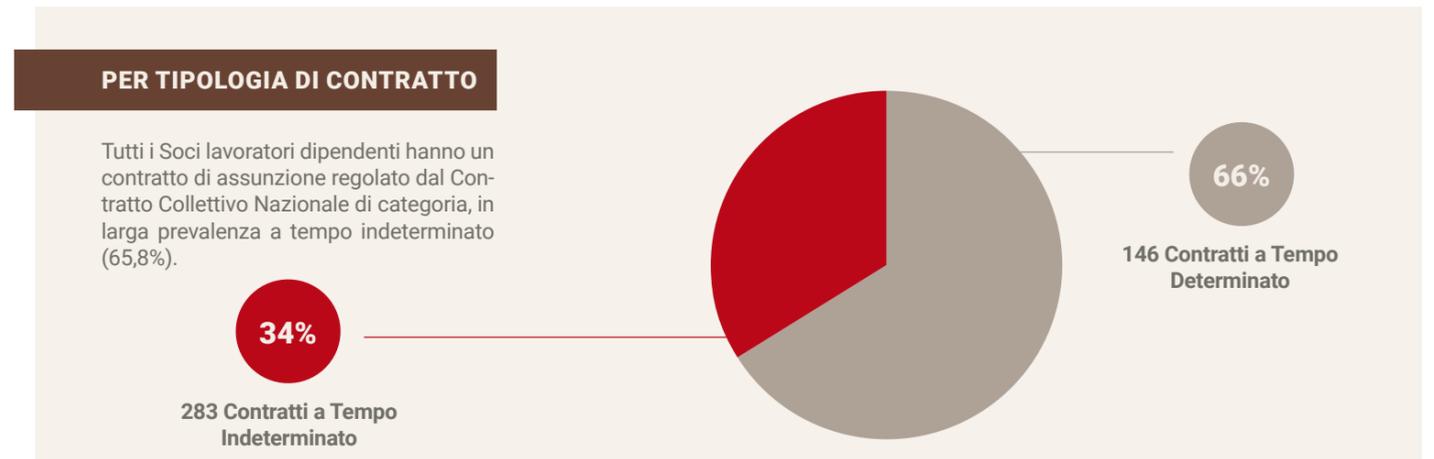
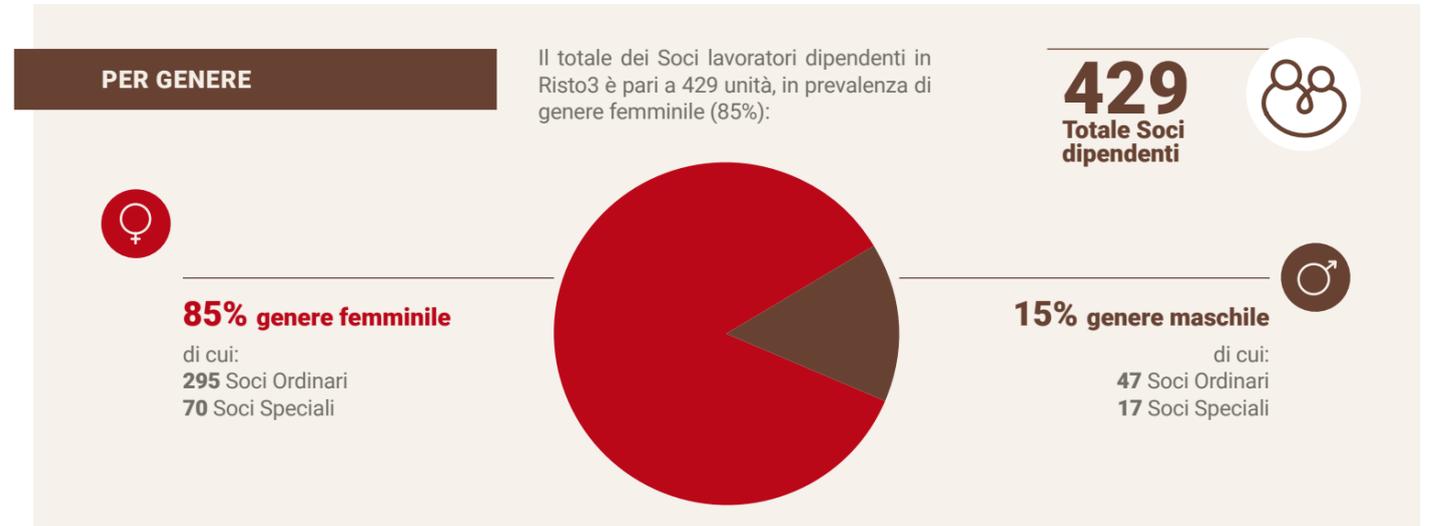
2 Soci Speciali detti "in prova"
I soci speciali sono dipendenti che diventano soci dal momento in cui Consiglio di amministrazione ne accetta la domanda di ammissione con l'iscrizione nel libro Soci della Cooperativa. Dopo un percorso massimo di 5 anni coerente con i principi e i valori di Risto3, il Cda valuta il passaggio alla categoria ordinario. Al momento dell'ammissione il socio speciale versa una quota di capitale sociale pari a 1.550 euro.

3 Soci Sovventori
I Soci Sovventori sono persone fisiche o giuridiche il cui intervento è finalizzato alla costituzione di un fondo per lo sviluppo tecnologico o per la ristrutturazione o il potenziamento aziendale (legge n. 59/1992).

ANALISI DEI SOCI LAVORATORI DIPENDENTI

In Risto3 i soci lavoratori si dividono in soci lavoratori dipendenti e soci lavoratori autonomi.

Nel 2021, 429 sono i soci lavoratori dipendenti e 1 il socio lavoratore autonomo.





COSA VUOL DIRE "ESSERE SOCIO"



La partecipazione alla vita associativa

L'emergenza sanitaria da COVID-19 si è prolungata lungo il corso di tutto il 2021, a più riprese, con picchi critici soprattutto nella prima parte dell'anno. Questo contesto non ha risparmiato la vita associativa, né tantomeno le occasioni di partecipazione riservate alla base sociale. Anche nel 2021, fino all'ultimo, sono rimaste in sospeso le modalità di gestione delle Assemblee dei soci poiché le curve dei contagi e l'incertezza dei regolamenti non permettevano pianificazioni a lungo termine. L'Assemblea di approvazione di bilancio si è svolta il 10 giugno 2021 attraverso la partecipazione esclusiva del Rappresentante Designato, come era avvenuto nel 2020. I soci hanno delegato il Notaio a portare in Assemblea le loro preferenze di voto, e l'adesione dei Soci a questa modalità è stata pari al 76,2% degli aventi diritto.

Per permettere ai Soci di essere adeguatamente informati e ascoltare la presentazione della proposta di bilancio, l'Assemblea è stata preceduta da 13 pre-Assemblee nei territori a cui hanno preso parte il 60% della base sociale. A novembre l'Assemblea dei soci è tornata finalmente a riunirsi in presenza: presso il Teatro Santa Chiara di Trento, i Soci hanno preso parte all'Assemblea programmatica durante la quale sono stati forniti aggiornamenti sull'andamento della cooperativa e sugli obiettivi strategico-industriali del futuro triennio.

Durante la seconda parte dell'anno, è stato possibile anche ripartire con le iniziative dedicate ai Soci, pensate per la loro crescita culturale e professionale, e nello specifico:

- un corso di formazione per i Soci Speciali sulla comprensione e lettura del bilancio, frequentato da 44 Soci;
- un corso di formazione per i Soci Speciali sulla partecipazione responsabile e consapevole, frequentato da 37 Soci;
- il percorso propedeutico per gli Aspiranti Soci Speciali, frequentato da 40 collaboratori;
- un colloquio individuale, per tutti gli Aspiranti Soci, a chiusura del percorso propedeutico, con lo scopo di condividere e mettere a fuoco gli aspetti valoriali del ruolo;
- un laboratorio formativo intensivo per rafforzare le competenze di facilitazione di coloro che si occupano della formazione rivolta ai Soci;
- la diffusione mensile del giornalino interno "Spazio Tre" per tenersi sempre aggiornati sulle attività della Cooperativa e sui trend di settore;
- la realizzazione di video informativi destinati a tutti i Soci.

SOCI IN 3D - DESIGN PARTECIPATO

"Soci in 3D - Design partecipato" è un laboratorio di co-progettazione avviato nel 2018 allo scopo di rivedere e arricchire il significato del Socio di Risto3, mettendone a fuoco le necessità e gli strumenti utili ad esercitare questo importante ruolo. Il metodo di lavoro appreso viene portato avanti con attività pratiche e momenti di studio in cui:

- si identificano i compiti dei Soci e il loro ruolo nello sviluppo della Cooperativa,
- si mette meglio a fuoco il profilo del Socio, sia a livello valoriale che alla luce della complessità del presente,
- si costruiscono i percorsi di selezione e accompagnamento dei futuri Soci coerenti con la cultura aziendale, incoraggiando partecipazione, proattività e responsabilità,
- si costruiscono le linee guida del percorso da Soci Speciali a Soci Ordinari,
- si lavora in team con strumenti di indagine e di condivisione del lavoro,



- si individuano e si perfezionano i format da adottare per informare i Soci (come le pre-assemblee).

Al progetto partecipano attivamente i membri del CdA, i Coordinatori, i Direttori d'Area, Soci Speciali e Soci Ordinari. Il disegno dei processi, quando necessario, avviene con il supporto di un facilitatore esterno alla Cooperativa.

ATTITUDINE AL LAVORO	COMPORAMENTI DA OSSERVARE	RAPPORTO CON GLI ALTRI LAVORATORI	COMPORAMENTI DA OSSERVARE	RAPPORTO CON LA COOPERATIVA	COMPORAMENTI DA OSSERVARE
1 Dimostra senso di responsabilità verso il proprio lavoro	• rispetta regole e materie prime • non guarda l'orologio	1 Aiuta gli altri a crescere	• dà le necessarie informazioni per svolgere le mansioni in modo corretto • condivide il suo sapere	1 Partecipa alle attività proposte e agli impegni statutari (scelte)	• non sbufa e partecipa sempre in prima persona o con delega salvo giustificazione • esprime la sua opinione • propone cose costruttive per la cooperativa
2 Si impegna per crescere professionalmente ed è esperto in ciò che fa	• si informa sul proprio lavoro • partecipa ai corsi e trasferisce ciò che ha imparato, si aggiorna	2 Funge da esempio	• si spende anche oltre il proprio ruolo • rispetta le regole	2 Crede nella cooperativa	• dà l'esempio col suo comportamento • è disponibile ad accettare i cambiamenti
3 Usa testa e cuore, pensiero ed azione	• ascolta le lamentele e propone soluzioni • crea gruppo creando armonia	3 Ha costruito rapporti di stima con i colleghi	• aiuta i colleghi in difficoltà • stimola e motiva chi non si sente adeguato	3 Si forma su questioni amministrativo-gestionali e su scenari di mercato (elementi necessari per sapere perché si fanno le scelte e poter partecipare alla governance)	• trasferisce ciò che ha imparato • chiede aiuto se non sa, per essere informato
4 È propositivo e proattivo	• si attiva a risolvere le emergenze • rappresenta l'azienda con i suoi comportamenti				
5 È interessato al settore-ambito di lavoro della cooperativa	• è attento a non produrre sprechi • fa scelte che salvaguardano l'ambiente				



Percorso nuovi Soci

Essere socio di Risto3 è una scelta di valore e di responsabilità

Per accompagnare i dipendenti interessati a diventare soci, Risto3 mette a disposizione un **percorso formativo propedeutico**. Il percorso ha lo scopo di accompagnare gli "Aspiranti Soci" per far sì che affrontino questa scelta con consapevolezza e coscienza dell'impegno. Si svolge lungo diverse tappe che indirizzano il CdA nell'individuazione dei nuovi soci e aiutano chi partecipa a testare la sua idoneità e la sua motivazione rispetto ai valori condivisi nella cultura aziendale.

LE TAPPE PER DIVENTARE SOCIO, NEL 2021

- 1 ISCRIZIONE AL PERCORSO
- 2 CORSI PROPEDEUTICI
- 3 COLLOQUIO MOTIVAZIONALE
- 4 PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA DI AMMISSIONE

PERCORSO PER ASPIRANTI SOCI RISTO3

Essere socio di Risto3 è una scelta di valore e di responsabilità

Per accompagnare i dipendenti interessati a diventare soci, Risto3 mette a disposizione un percorso formativo propedeutico. Il percorso ha lo scopo di accompagnare gli "Aspiranti Soci" per far sì che affrontino questa scelta con consapevolezza e coscienza dell'impegno. Sarà un processo composto da diverse tappe che indirizzeranno l'individuazione e l'ingresso dei nuovi soci nella base sociale.

CHI PUÒ FARE DOMANDA

Il percorso è aperto a un massimo di 40 partecipanti

- Chi ha maturato almeno 2 anni di lavoro in Risto3
- Svolge almeno 10 ore di lavoro settimanali
- Non ha ricevuto più di 1 richiamo scritto, con riserva del CdA di valutare la gravità

CORSI PROPEDEUTICI

1° incontro - Cosa vuol dire diventare socio Risto3?
2° incontro - Storia e Organizzazione di Risto3
3° incontro - Conclusione e bilancio del percorso

9 ore formative

- tra metà novembre e inizio dicembre
- durante la settimana e nei week end

LE TAPPE PER DIVENTARE SOCIO

1. Iscrizione al percorso
2. Corsi Propedeutici
3. Colloquio motivazionale
4. Presentazione domanda
5. Selezione domanda CdA
6. Pagamento quota sociale € 1.000

diventi SOCO

Indirizzo: Via Salaria, 100 - Roma
Contatti: 06 49811111 - www.risto3.it



L'agenda 2030

Per lo Sviluppo Sostenibile e la Strategia di Sostenibilità Risto3

GRI 102-40 | 102-42 | 102-43 | 102-44 | 102-47 | 102-13 | 413-1

"Lo sviluppo sostenibile è quello sviluppo che è in grado di soddisfare i bisogni della generazione presente, senza compromettere la possibilità che le generazioni future riescano a soddisfare i propri."

Commissione Mondiale sull'Ambiente e lo Sviluppo (WCED), 1987

Nel 2015, l'ONU ha definito l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile: un programma di 17 obiettivi, i cosiddetti SDGs (obiettivi di sviluppo sostenibile). Risto3 ha voluto costruire le proprie linee strategiche, esplicitate nel proprio Piano Industriale 2021-2023, nel rispetto del principio della rendicontazione in linea con tali obiettivi.

Il dialogo con gli stakeholder: strumento per crescere e migliorare insieme

Risto3 è un'azienda fortemente integrata sul territorio che coinvolge collaboratori, soci, clienti, fornitori e non solo, nello sviluppo della propria attività e offrendo servizi volti alla soddisfazione dei loro bisogni ed in un certo senso anche al benessere delle persone. Per questo, il loro coinvolgimento è da sempre per Risto3 un'attività fondamentale per procedere verso il miglioramento continuo. Risto3 crede fortemente nelle relazioni trasparenti e di fiducia con i propri stakeholder (parti sociali) e per questo si impegna ad ascoltarli per capire le loro necessità migliorando, così, propri servizi.

Quanto per te è rilevante...?
Quanto per te è importante...?

Sono queste le domande che abbiamo rivolto alle nostre parti sociali in questi due anni (2019-2020) riferite ad alcune tematiche specifiche per andare ad individuare, insieme, i temi materiali rilevanti per la Cooperativa e per i suoi partner più importanti.

Ascolto e dialogo, attraverso questionari mirati, sono stati elementi fondamentali per dare evidenza a Risto3 di aver compreso quali sono gli aspetti significativi per uno sviluppo sostenibile e durevole. Grazie al coinvolgimento, ogni stakeholder ha modo di esprimere i temi rilevanti per la sua categoria.



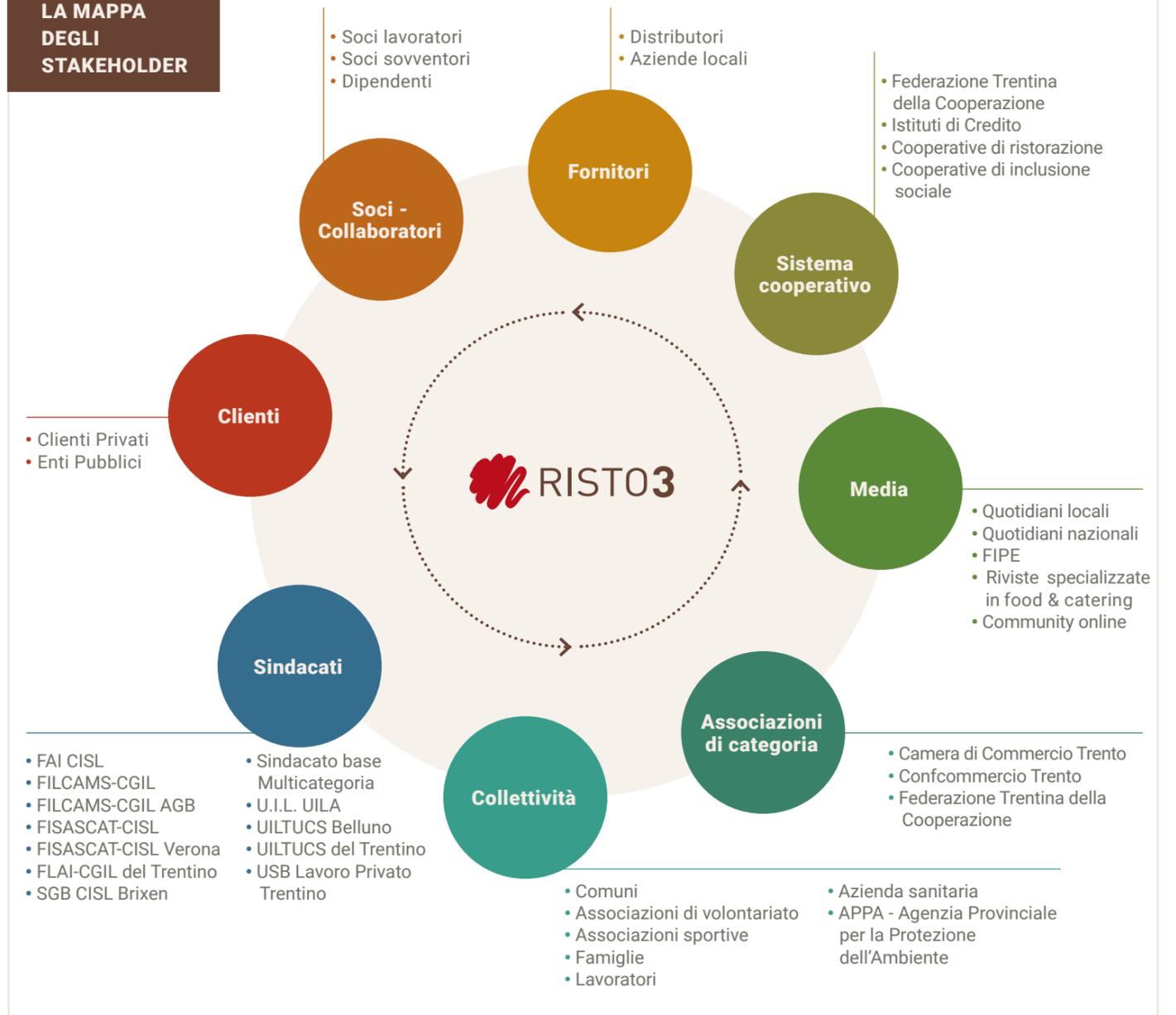
**ECCO
LE TEMATICHE
SPECIFICHE:**

- | | |
|---|--|
| <p>1 Crescita economica e condizioni lavorative dignitose</p> <p>2 Salute e sicurezza sul lavoro</p> <p>3 Formazione continua</p> <p>4 Conciliazione famiglia-lavoro</p> <p>5 Inclusione soggetti svantaggiati</p> <p>6 Sensibilizzazione alimentare</p> <p>7 Lotta allo spreco alimentare</p> | <p>8 Ricerca e sviluppo sulla sicurezza alimentare</p> <p>9 Prodotti biologici, a Km zero e di qualità</p> <p>10 Lotta al cambiamento climatico</p> <p>11 Efficientamento nell'utilizzo delle materie prime</p> <p>12 Consolidamento sul mercato</p> <p>13 Presenza sul territorio</p> |
|---|--|

STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ RISTO3



**LA MAPPA
DEGLI
STAKEHOLDER**



Per saperne di più



STAKEHOLDER: tecnicamente chiamati "portatori di interesse", per Risto3 sono tutte le persone o le organizzazioni che sono a vario titolo coinvolte nella nostra attività. Soci, lavoratori, Enti Pubblici, clienti privati, ma anche fornitori, sindacati, la collettività in generale.

TEMI MATERIALI: sono gli aspetti che identificano gli impatti economici, ambientali e sociali significativi di un'azienda e che influenzano in modo sostanziale o marginale le valutazioni e le decisioni degli stakeholder.

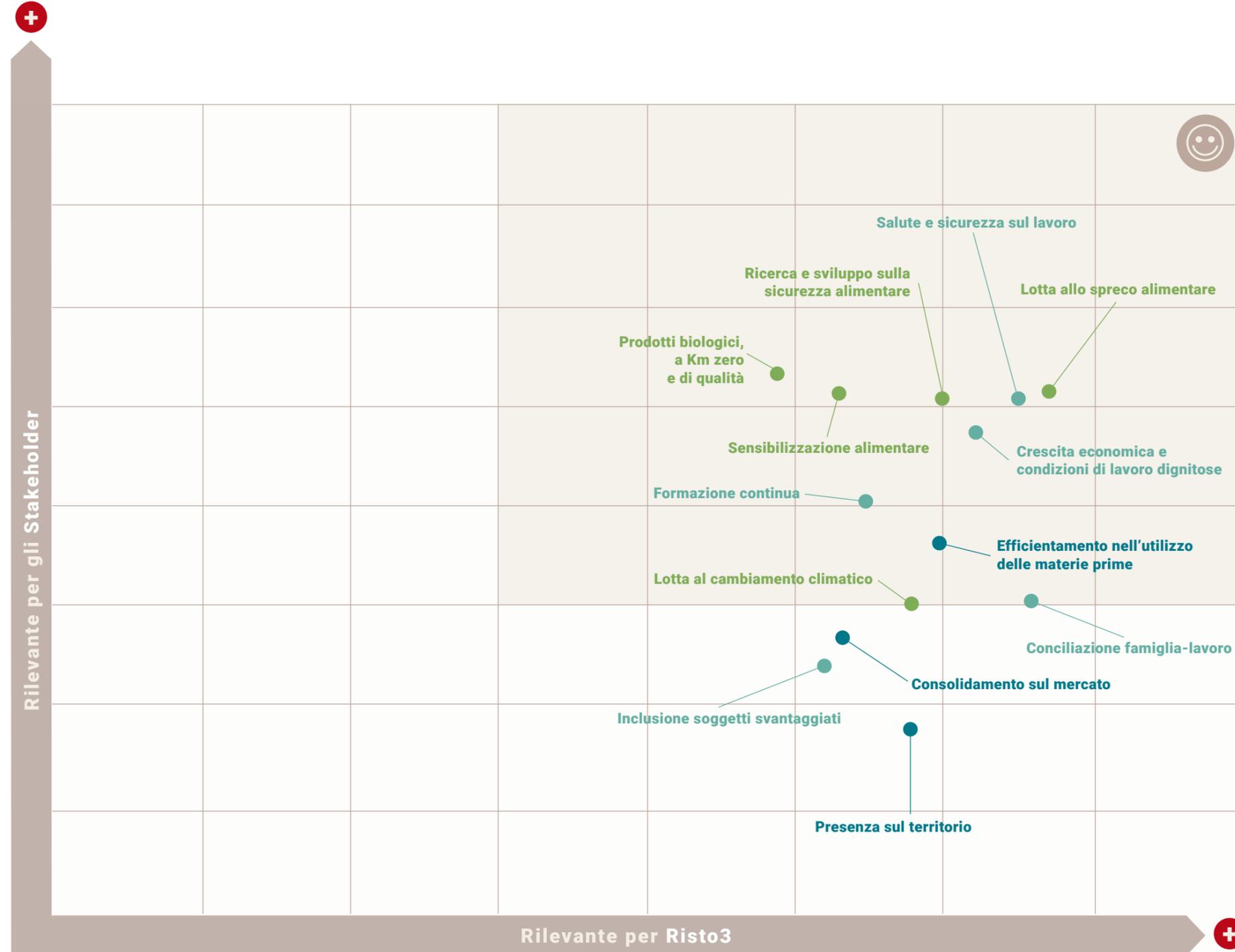
ANALISI DI MATERIALITÀ: è un'attività di indagine e di valutazione che consente, dopo l'individuazione delle tematiche (temi materiali) rilevanti per l'azienda, di comprendere gli orientamenti operativi ed etici dell'azienda e dei suoi portatori di interesse.



Dall'analisi alla matrice di materialità

L'analisi di materialità è un processo volto all'individuazione dei temi rilevanti che si basa sul coinvolgimento delle parti sociali, entità o persone interessate dalle attività di Risto3, le cui azioni influenzano la capacità della Società di implementare con successo le proprie strategie e di raggiungere i propri obiettivi.

La matrice di materialità, esprime la rilevanza dei temi materiali, quindi rilevanti sia per Risto3 che per le parti esterne interpellate che sono quelli evidenziati nel quadrante in alto a destra del grafico. I temi materiali rilevanti sono quelli che influenzano significativamente aspettative, decisioni e azioni generando impatti economici, sociali e ambientali e sul quale ha inteso basare la propria Strategia di Sostenibilità e sono richiamati nel Piano Industriale 2021-2023. Per l'anno 2021 si decide di mantenere inalterata tale analisi che verrà rivalutata in concomitanza con il nuovo Piano industriale.



Sostenibilità
Economica



Sostenibilità
Sociale



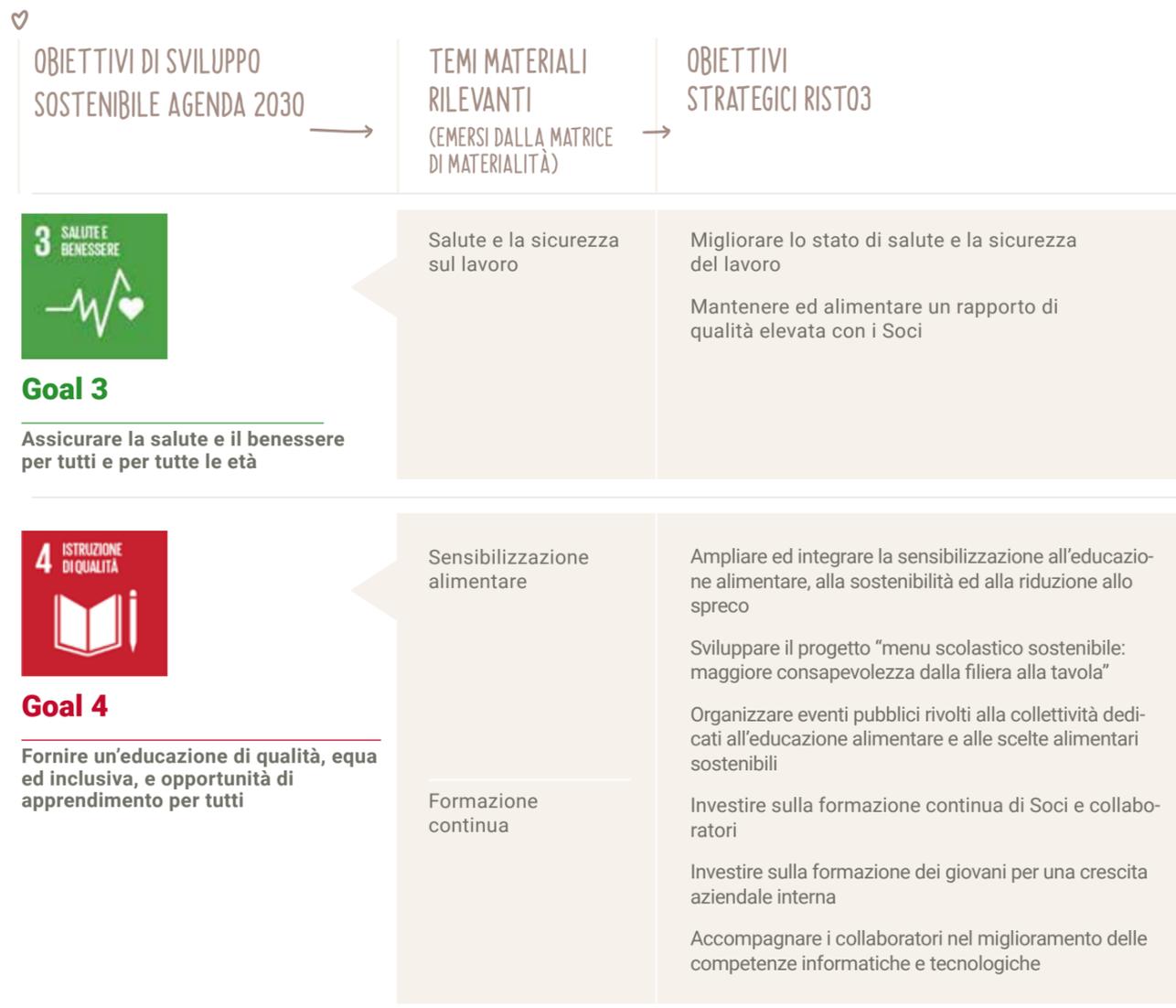
Sostenibilità
Ambientale

La strategia di sostenibilità di Risto3

Dagli obiettivi di sviluppo sostenibile agli obiettivi strategici di Risto3.

La matrice di materialità ha evidenziato ciò che è rilevante per la Cooperativa e per i suoi stakeholders.

La volontà di Risto3 è stata quella, attraverso una tabella riassuntiva, di rendere evidente il percorso di identificazione degli obiettivi strategici aziendali, riportati nel piano industriale 2021-2023, attraverso la loro connessione ed espressione dei temi materiali identificati come rilevanti ed emersi dalla matrice di materialità e a sua volta rispondenti agli Obiettivi dello Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030, di fama internazionale.





Promuove il dialogo

Le attività di comunicazione di Risto3 per essere sempre vicini e curare le relazioni con gli stakeholders.



Comunicazione con gli stakeholders

La comunicazione in Risto3 è un ambito ritenuto strategico al fine di promuovere e incentivare lo sviluppo delle relazioni con gli stakeholders e, al tempo stesso, essenziale per garantire ricadute sull'intera comunità territoriale.

Ogni stakeholder ha caratteristiche ed esigenze diverse: le tematiche e gli strumenti di comunicazione sono quindi personalizzati e mirati per raggiungere un grado di coinvolgimento in linea con gli obiettivi e i valori di Risto3.

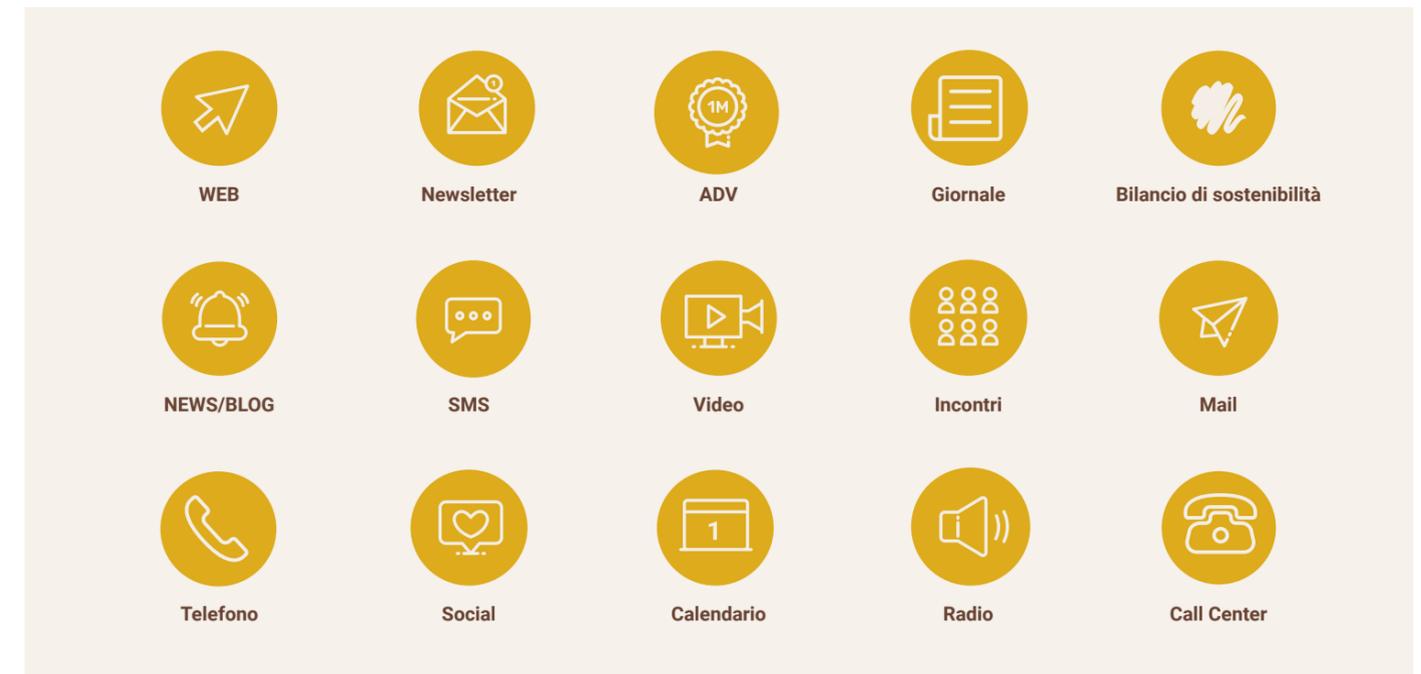
Mappa del dialogo con gli Stakeholders



Strumenti di comunicazione

Come emerge dalla mappa del dialogo con gli stakeholders, Risto3 adotta una strategia comunicativa multicanale per raggiungere, nei momenti e con gli strumenti più adatti, i diversi portatori di interessi. Nel biennio dell'emergenza Covid anche la comunicazione è stata oggetto di revisione in particolare negli strumenti utiliz-

zati e nelle modalità di relazione: ad esempio nei confronti di soci e dipendenti, che hanno visto il giornale aziendale "Spazio Tre" passare dalla distribuzione cartacea alla versione digitale e hanno potuto farsi gli auguri di Natale reciprocamente attraverso un video montaggio collettivo.



Iniziative e ricorrenze

CLIENTI

- Regalo di Natale
- Merchandising
- Calendari

SOCI E DIPENDENTI

- Biglietto di compleanno realizzato per Risto3 da Giorgia Pallaoro, illustratrice
- Presente Festa della Donna
- Auguri Festa della Mamma
- Video di Natale
- Regalo di Natale





L'importanza di incontrarsi

13

Pre-assemblee
(280 soci coinvolti)

11

Incontri operativi
di budget
(256 ore totali)

9

Incontri di aggiorn-
amento sui nuovi
sistemi informatici
(90 ore totali)

4

Incontri per settore
sulla gestione del
Green Pass

80

Candidati individuati:
Selezioni Corso
Crescendo in Risto3

47

Candidati individuati:
Colloqui per
Aspiranti Soci



72 ore

Corso Coordinatori di
Zona



423 ore

Percorso
Aspiranti Soci



222 ore

Percorso Soci
Speciali



8.993 ore

Corsi
formativi



150 ore

per Laboratori
e Corsi Formativi
per il Consiglio di
Amministrazione

La campagna istituzionale

Il filo conduttore della pubblicità resta il concept della campagna "Se sa di casa è Risto3": l'immagine si rafforza e si integra con la versione natalizia.

Da settembre a dicembre il vassoio di Risto3, nelle sue diverse versioni, è protagonista assoluto e viene diffuso in forma capillare su tutti gli strumenti di comunicazione: quotidiani online e offline, advertising web, pensiline in punti strategici della città di Trento e un rafforzamento rispetto al 2020 sulle radio locali. Sfruttando la forte riconoscibilità dell'immagine già diffusa negli anni precedente, sono stati raggiunti gli obiettivi della comunicazione con un investimento contenuto e coerente con la situazione economico-finanziaria critica.



I nostri numeri



237
Contenuti
online



82.677
Utenti web



768.872
Visualizzazioni
di pagina



4.883
Follower Social

418.304
Copertura Social

6.000
Visite alla pagina



30.220
Newsletter
inviate



25
invii SMS con
comunicazioni
aziendali



10
numeri di
SpazioTre



27
Circolari



Il tema della **sostenibilità** nella comunicazione di Risto3

La sostenibilità è un tema che trova ampio spazio nella comunicazione e che viene diffuso da Risto3 sia su strumenti specifici che su quelli multi-stakeholders.



La sostenibilità attraverso l'educazione alimentare

Nel 2021 Risto3 ha dato crescente impulso alle iniziative rivolte ai più giovani e ai bambini delle mense scolastiche, con lo scopo di promuovere la sostenibilità negli stili di vita alimentari e di accrescere la cultura alimentare. La scuola rappresenta il luogo di elezione ove, con appropriate azioni, possono essere sensibilizzati studenti, docenti e famiglie sul tema dell'alimentazione, contribuendo a sviluppare un clima generale di partecipazione e consapevolezza.

I progetti presentati nelle scuole

io mangio sostenibile
Progetto educativo sull'alimentazione sostenibile e lo spreco alimentare

RISTO3

IO MANGIO SOSTENIBILE

Target: ragazzi delle classi 4^a delle scuole primarie.

Durata: 2 ore

Obiettivi:

- conoscere e costruire la "piramide alimentare" e la corrispondente "piramide dell'alimentazione sostenibile";
- conoscere il ciclo produttivo di un alimento ed elencare le varie "tappe" dove il cibo viene sprecato prima di arrivare sulla nostra tavola;
- conoscere i concetti di "impronta di carbonio", "impronta idrica" e "impronta ecologica" legati alla produzione alimentare;
- prendere coscienza del problema degli sprechi alimentari e mettere in pratica delle azioni per contrastare in prima persona tale tendenza.

IO spreco zero
Progetto educativo sull'alimentazione sostenibile e lo spreco alimentare

RISTO3

IO SPRECO ZERO

Target: ragazzi delle classi 2^a delle scuole secondarie di I grado.

Durata: 2 ore

Obiettivi:

- prendere coscienza del problema degli sprechi alimentari e mettere in pratica delle azioni per contrastare in prima persona tale tendenza;
- conoscere le "cifre" dello spreco alimentare nel mondo e in Italia;
- conoscere il ciclo produttivo di un alimento ed elencare le varie "tappe" da dove il cibo proviene
- conoscere le principali cause dello spreco alimentare;
- conoscere i concetti di "impronta di carbonio", "impronta idrica" e "impronta ecologica" legati alla produzione alimentare.

Interventi trasversali per avvicinarsi alle **famiglie**

PROGETTO DIALOGO

Obiettivi:

- fornire delle chiavi di lettura critiche volte ad effettuare scelte alimentari consapevoli in ambito domestico
- Sensibilizzare le famiglie rispetto programmazione e gestione della spesa alimentare, la pianificazione equilibrata dei pasti familiari e la sana alimentazione in età pediatrica e nella terza età.

PROGETTO DIALOGO

COME MANGIARE SANO E SOSTENIBILE

giovedì
25 febbraio 2021
ore 20.30

Educare a tavola:
idee e proposte per un'alimentazione buona, senza sprechi, attenta alla spesa e amica dell'ambiente.

dialogo tra:
Sara Perugini
giornalista
Federazione Trentina
della Cooperazione

Martina Zampiero
dietista
Cooperative World 2

APPUNTAMENTO VIRTUALE
In diretta sarà trasmesso sul canale YouTube di Progetto 92.
Progetto 92 Coop
340 2752750
con messaggi whatsapp



Genera, produce e distribuisce valore

I principali risultati economico-finanziari, gli investimenti, i fornitori e le ricadute territoriali, il Sistema di gestione integrato che delineano la sostenibilità economica.



I principali risultati economico-finanziari

Il valore economico diretto generato, distribuito e trattenuto dalla Società Cooperativa Risto3 è riportato nelle tabelle seguenti. Il valore economico diretto trattenuto, pari alla differenza tra il valore generato e il valore distribuito, corrisponde agli utili realizzati dalla Società.

GRI 102-12 | 201-1 | 207-1 | 207-2 | 207-4 | 207-3

Valore economico diretto generato e distribuito (€)	2019	2020	2021
Diretto generato	51.424.370 €	35.529.095 €	46.716.326 €
Diretto distribuito	50.338.038 €	39.312.933 €	46.431.229 €
Diretto trattenuto	1.086.332 €	- 3.783.838 €	285.096 €

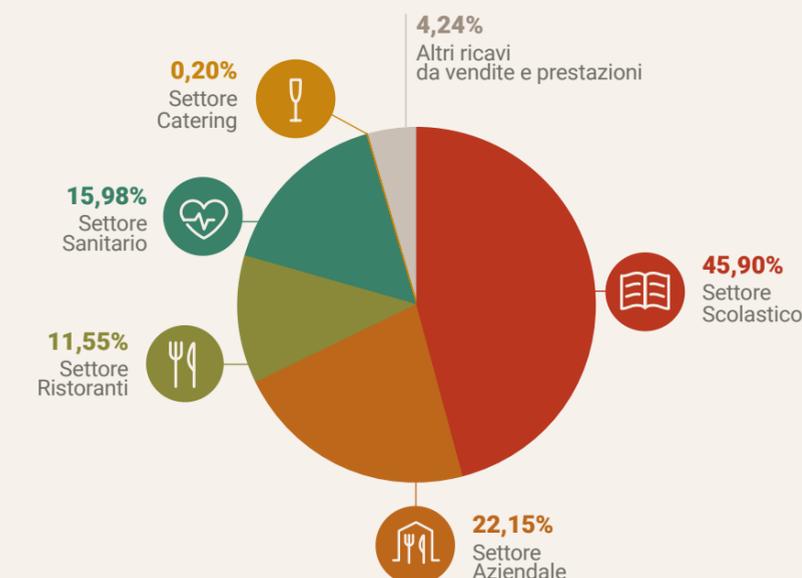
Valore economico diretto generato (€)	2019	2020	2021
Ricavi da vendite e prestazioni	51.060.828 €	35.040.906 €	46.026.488 €
Variazione delle rimanenze di prodotti	- 3.405 €	- 750 €	- €
Altri ricavi e proventi	253.262 €	428.871 €	629.446 €
Proventi finanziari e rivalutazioni	113.685 €	60.068 €	60.392 €
Totale	51.424.370 €	35.529.095 €	46.716.326 €

Valore economico diretto distribuito (€)	2019	2020	2021
Acquisto beni	17.144.955 €	12.001.875 €	15.378.369 €
Acquisto servizi	6.296.691 €	5.431.943 €	6.088.143 €
Lavoratori	25.006.554 €	19.295.884 €	23.436.968 €
Azienda	1.231.535 €	1.812.141 €	1.101.567 €
Fornitori di Capitale	26.035 €	7.711 €	3.815 €
Pubblica Amministrazione	148.987 €	122.361 €	35.194 €
Altro	483.281 €	641.018 €	387.174 €
Totale	50.338.038 €	39.312.933 €	46.431.229 €

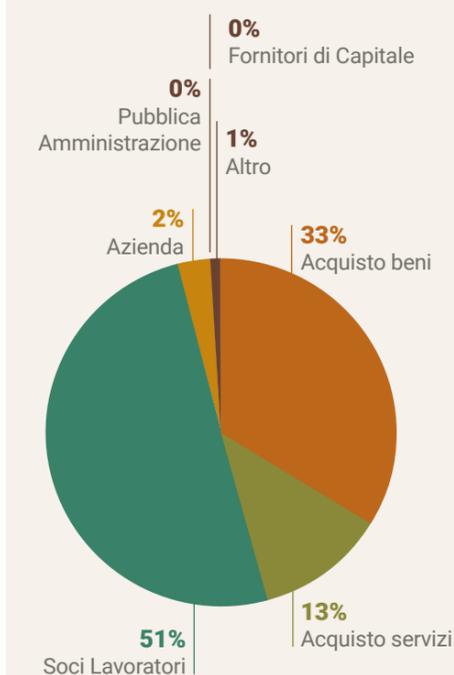
Il valore economico diretto generato si compone principalmente dai ricavi da vendite e prestazioni, frutto dell'attività svolta da Risto3 nei propri settori di competenza, tra i quali quello scolastico è il principale.



RICAVI DA VENDITE E PRESTAZIONI PER SETTORE (€) 2021



VALORE ECONOMICO DIRETTO DISTRIBUITO (€) 2021



Con specifico riferimento al pagamento delle imposte, Risto3 è impegnata nel pieno rispetto della normativa in vigore e, per l'anno 2021, ha riconosciuto alla Pubblica Amministrazione una quota pari a 49.366€ di IRAP (Imposta Regionale sulle Attività Produttive). Il calcolo delle imposte è avvenuto sulla base dell'applicazione delle norme tributarie vigenti. Nella predisposizione del bilancio la Società tiene conto delle diverse tipologie di imposte, ovvero:

- **le imposte differite**, che si riferiscono alle imposte di competenza dell'esercizio così come risultanti dalle dichiarazioni fiscali; le imposte relative ad esercizi precedenti includono le imposte dirette di esercizi precedenti, comprensive di interessi e sanzioni e sono inoltre riferite alla differenza positiva (o negativa) tra l'ammontare dovuto a seguito della definizione di un contenzioso o di un accertamento rispetto al valore del fondo accantonato in esercizi precedenti.

- **le imposte differite** e le imposte anticipate, che riguardano componenti di reddito positivi o negativi rispettivamente soggetti ad imposizione o a deduzione in esercizi diversi rispetto a quelli di contabilizzazione civilistica.

Il bilancio di esercizio viene presentato dal Consiglio di Amministrazione, che ha la responsabilità di esporre informazioni chiare, veritiere e corrette in applicazione ai principi sanciti dal codice civile. Risto3, nell'ambito del proprio Modello rid D.Lgs. 231/2001, valuta questa ed altre tipologie di rischio e mantiene un costante e periodico accertamento interno. L'attività di controllo esterno è assicurata dalla Società di revisione della Federazione Trentina della Cooperazione, che svolge la revisione legale dei conti attraverso verifiche periodiche (ogni 3 mesi) e rilascia annualmente la certificazione di bilancio.



Gli investimenti

Gli investimenti realizzati da Risto3 nell'ultimo triennio sono riportati nel grafico seguente.



La Cooperativa è costantemente impegnata nel realizzare nuovi investimenti, che nell'ultimo triennio hanno riguardato principalmente:

- 1 Acquisto di attrezzatura, macchinari, impianti, mobili e macchine d'ufficio per il settore dei Ristoranti Aziendali (668 euro)
- 2 Acquisto di attrezzatura, macchinari, impianti, mobili e macchine d'ufficio per il settore Ristoranti (703 euro)
- 3 Acquisto di attrezzatura, macchinari, impianti, mobili e macchine d'ufficio per il settore Sanitario (113.590 euro)
- 4 Acquisto di attrezzatura, macchinari, impianti, mobili e macchine d'ufficio per il settore Scolastico (59.779 euro)
- 5 Lavori nuova sede (47.322 euro)
- 6 Acquisto di attrezzatura, macchinari, impianti, mobili e macchine d'ufficio per la Sede (131.560 euro)
- 7 Acquisto di attrezzature impiegate nei Project Financing (12.198 euro)



Capitale e Prestito Sociale (€)

	Capitale sociale	Prestito sociale	Patrimonio netto	Riserve
2019	6.492.591	723.402	24.446.570	16.867.646
2020	6.103.438	512.843	19.818.727	17.499.127
2021	5.666.321	408.885	19.666.705	13.715.288

I fornitori e le ricadute territoriali

GRI 102-9 | 102-12 | 202-2 | 203-1 | 204-1
308-1 | 414-1

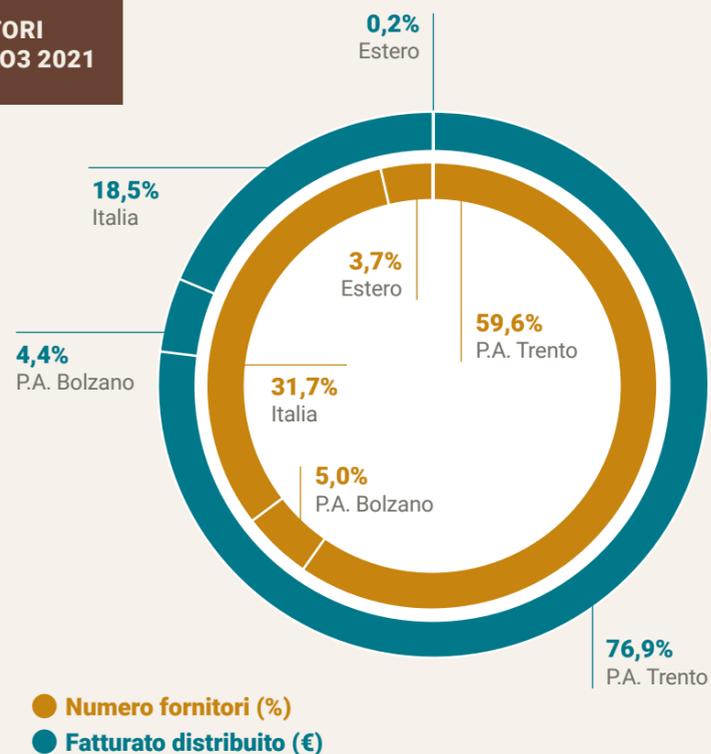
Risto3 attraverso un percorso continuo e partecipato, pone attenzione alla scelta dei suoi fornitori per offrire al nostro cliente di prodotti e servizi provenienti da una filiera ed una catena di valore sostenibile.

La selezione dei fornitori

Considerata strategica per la Cooperativa, la selezione dei fornitori è un aspetto fondamentale per garantire la qualità del servizio offerto e il rispetto degli standard prestazionali previsti dalle certificazioni ottenute. Al contempo Risto3, con le proprie azioni di qualifica dei fornitori, dà il proprio contributo alla promozione dello sviluppo economico locale prediligendo i fornitori del territorio, che rappresentano, per fatturato, oltre l'80% del numero di fornitori complessivi (+17% rispetto al 2019; +4% rispetto al 2020).



FORNITORI DI RISTO3 2021

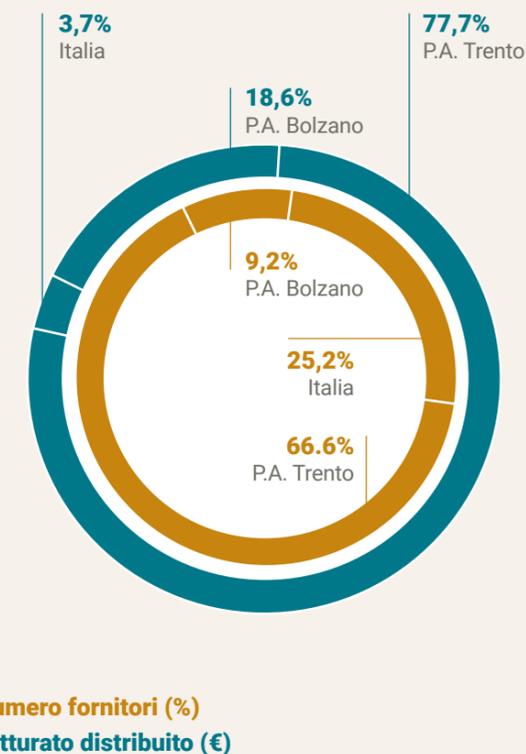


I fornitori sono selezionati e qualificati in base a criteri definiti che si basano su:

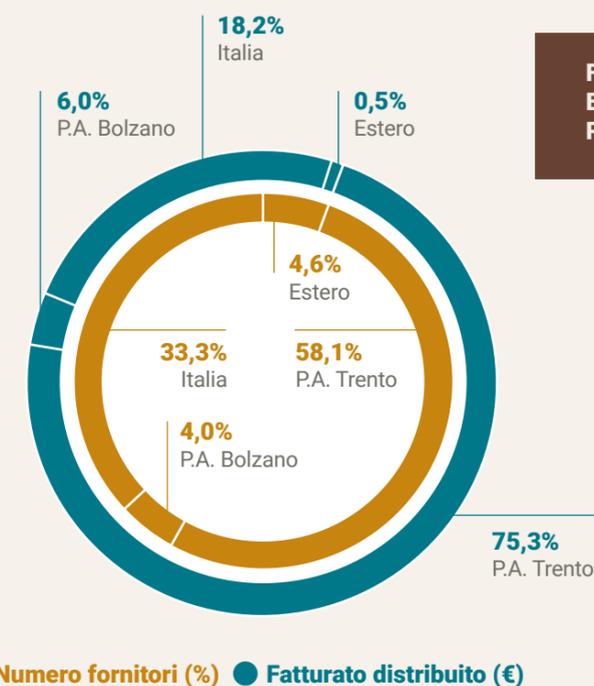
- **affidabilità:** qualità del prodotto, consegne puntuali e corrette, rispetto di contratti e accordi
- **possesso di requisiti tecnico professionali** (per erogazioni di servizi specifici)
- **flessibilità organizzativa:** adattabilità immediata a ordinazioni speciali o a variazioni della quantità, capacità di magazzino e scorte sufficienti
- **territorialità:** preferibilità per prodotti e materie prime provenienti dalla Provincia Autonoma di Trento
- **condizioni contrattuali:** prezzo, condizioni di consegna
- **specifiche di prodotto:** qualità, assortimento, servizio alla clientela
- **caratteristiche specifiche del fornitore:** posizione sul mercato e capacità di fornire il servizio richiesto ed il possesso di certificazioni di qualità, ambientali e di sicurezza ed etiche nonché specifiche di settore (es. ISO 45001, EMAS, ISO14001, ISO22000)

FORNITORI SETTORE FOOD RISTO3 2021

I fornitori risultano qualificati se, al termine del processo di valutazione iniziale e di qualifica dell'organizzazione, raggiungono un punteggio pari o superiore a 50. Ad oggi, nel settore **EXTRA FOOD** la media dei punteggi ottenuti dai fornitori di Risto3 è pari a 83,91 su 100. Con uno sguardo approfondito alla selezione dei **fornitori FOOD**, Risto3 conferma la scelta di fornire e promuovere i prodotti del territorio nelle strutture in cui eroga il servizio. Nello specifico, il 77,6% del fatturato è distribuito ai fornitori della provincia di Trento, a garanzia di una filiera a km zero e di un rafforzamento dell'indotto locale.



FORNITORI SETTORE EXTRA FOOD RISTO3 2021



Concretamente, i nuovi fornitori sono chiamati a compilare un "impegno di fornitura" nel quale sono richieste anche i requisiti richiesti delle certificazioni ambientali (ISO 14001), sociali e di sicurezza (ISO 45001, SA8000).

Oltre la scelta e la qualifica

La scelta del fornitore per Risto3 è strettamente connessa con i valori cooperativi e, nell'ambito degli acquisti Food, con gli obiettivi strategici aziendali sostenibili.

Risto3 sceglie e si impegna per sostenere la produzione ed i servizi del territorio che offrono prodotti di qualità, consulenze e servizi specialistici con professionisti di settore.

Goal 12



Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

TEMI MATERIALI

Prodotti biologici, a Km 0 e di qualità

OGGETTIVI STRATEGICI RISTO3

Utilizzare in via preferenziale i prodotti alimentari del territorio

La produzione ed i servizi del nostro territorio



Goal 12



Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

TEMI MATERIALI

Prodotti biologici, a Km 0 e di qualità

OGGETTIVI STRATEGICI RISTO3

Privilegiare prodotti ottenuti da agricoltura sociale



Risto3 promuove una **catena di fornitura sostenibile** che:

- promuove la circolarità nell'economia locale
- offre una distribuzione delle merci efficace ed efficiente che migliora gli impatti ambientali
- promuove la crescita di un consumatore consapevole del valore etico e sociale intrinseco al prodotto offerto, che sta dietro al gusto e al suo valore nutritivo, condividendo il gusto, il valore nutritivo ed etico.

Anche nel difficile 2021, Risto3 ha dato continuità al proprio impegno di **sostegno alle attività culturali e sportive** pur a fronte di una pesante riduzione del volume di attività e dell'annullamento della maggior parte delle iniziative sportive e culturali.



Il Sistema di gestione integrato

GRI 205-1 | 206-1

Una gestione integrata dei sistemi di qualità, sicurezza alimentare, sicurezza sui luoghi di lavoro e ambiente aiuta la gestione aziendale nella disciplina dei processi e nel loro monitoraggio per tendere verso il miglioramento continuo delle sue attività ottenendo molteplici vantaggi gestionali, organizzativi ed economici. Risto3 svolge la sua attività quotidiana nel rispetto di istruzioni e procedure per garantire la conformità di aspetti significativi del processo produttivo.



Le Certificazioni

Il sistema di gestione è esteso a tutta l'organizzazione e il rispetto dei requisiti definiti dalle norme internazionali e nazionali volontarie può definirsi una scelta strategica di Risto3. La visione aziendale è infatti quella di voler cogliere dalle normative volontarie un'opportunità di miglioramento per la gestione dei suoi processi al di là del certificato ottenuto.

UNI EN ISO 9001:2015*
Sistema di Gestione della Qualità



Reg. CE 834/07*
Produzione ed etichettatura prodotti biologici



UNI EN ISO 22000:2018*
Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare



SA 8000:2014
Responsabilità Sociale d'Impresa



UNI EN ISO 14001:2015*
Sistema di Gestione Ambientale



Family Audit
Conciliazione Famiglia-Lavoro



UNI EN ISO 45001:2018*
Sistema di Gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori



Modello 231 D.Lgs. 231/2001

* certificazioni di sito

La Cooperativa effettua costanti aggiornamenti delle certificazioni alle revisioni internazionali: l'anno 2021 è stato anno di ricertificazioni per il sistema di Gestione della Qualità ISO 9001, per il sistema di gestione ambientale con la ISO 14001 e la Sicurezza Alimentare attraverso la ISO 22000. Il 2021 è stato anche l'anno del passaggio alla ISO 45001 per Sistema di Gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori essendo decaduta la norma OHSAS 18001. Complementare e trasversale al sistema di gestione è anche il Modello Organizzativo 231 che, rifacendosi al sistema stesso per la disciplina dei processi in mitigazione del rischio, opera in sinergia con le aree aziendali di riferimento monitorandone le possibili attività sensibili come definite dal D.Lgs. 231/2001.

Attività sensibili come la gestione delle **pratiche anticorruzione** tra soggetti privati che potrebbero, ad esempio, essere commessi nelle attività commerciali e a **comportamenti anti-concorrenziali, antitrust e pratiche monopolistiche** sono state oggetto di attenzione particolare ed analisi specifica. Si segnala a tal proposito che nel 2021 non ci sono pratiche legali in corso relative a questi aspetti. Infine, per quanto riguarda la gestione dei reclami, l'anno 2021 ha visto un consolidamento della gestione dei reclami attraverso il sistema di Navigar3 che permette un'analisi puntuale in fase di Riesame direzionale, insieme a quello delle Non Conformità.



COSA SERVE IL MODELLO ORGANIZZATIVO 231?

Il D.Lgs 231/2001 fa riferimento alla responsabilità amministrativa degli enti, nel caso in cui i collaboratori della Cooperativa, nel nostro caso, commettano alcuni particolari reati nell'interesse o nel vantaggio della società stessa ed, a prevenzione di ciò, richiede alle imprese di dotarsi di strumenti interni adeguati

alla prevenzione dei reati. Detto ciò, per evitare che l'azienda si trovi a "pagare" i reati dei suoi collaboratori e risultarne coimputata, Risto3 si è dotata di un modello (chiamato "Modello organizzativo 231").





Michelangelo Pistoletto, *Terzo Paradiso* – performance, Sarajevo, 2017 © Velija Hasanbegovic

Valorizza le persone

L'impegno di Risto3 è rivolto al benessere delle persone: collaboratori e clienti. L'attenzione alla formazione, ai progetti di welfare aziendale, alla tutela della salute e della sicurezza delle persone, al benessere del consumatore.



I collaboratori

GRI 102-8 | 401-3 | 402-1 | 405-1 | 102-41 | 401-1 | 406-1 | 407-1
408-1 | 409-1 | 410-1 | 411-1 | 412-1

Tendere a garantire la continuità occupazionale di soci e collaboratori è uno dei punti fondamentali della mission aziendale e dei suoi valori prioritari, sul quale poggia l'operato della Cooperativa. Il biennio appena trascorso ha messo a dura prova la garanzia dell'attività lavorativa e, grazie a politiche e scelte strategiche mirate, l'impatto sulla continuità è stato mitigato.

In Risto3 la componente femminile è predominante: costituisce infatti l'89,3% dei collaboratori totali ed ha una rappresentanza del 73,3% nel CdA (ben al di sopra della media italiana del 2021 di 38,8%). In coerenza con il GOAL n. 10, la Società garantisce pari opportunità a tutti i collaboratori e non ammette nessuna forma di discriminazione, nell'assoluto rispetto del CCNL "Pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo" e degli accordi integrativi firmati con le organizzazioni sindacali, né nei criteri di assunzione, né per quanto riguarda tutti gli altri aspetti quali l'accesso alla formazione. Nel corso del 2021 non sono stati registrati episodi di discriminazione. A rafforzamento di questo impegno, nel 2017 la Società ha siglato l'Accordo quadro sulle molestie e la violenza nei luoghi di lavoro insieme ad altre 11 associazioni datoriali e ai sindacati provinciali. A dicembre 2020 Risto3 ha rinnovato il Contratto integrativo dei lavoratori che prevede migliorie rispetto al CCNL.



I REQUISITI DELLA SA8000

Risto3, oltre al CCNL sul quale fa riferimento per eventuali modifiche organizzative, aderisce in modo volontario allo standard SA8000 in materia di responsabilità sociale d'impresa operando quotidianamente nel rispetto dei suoi principi:

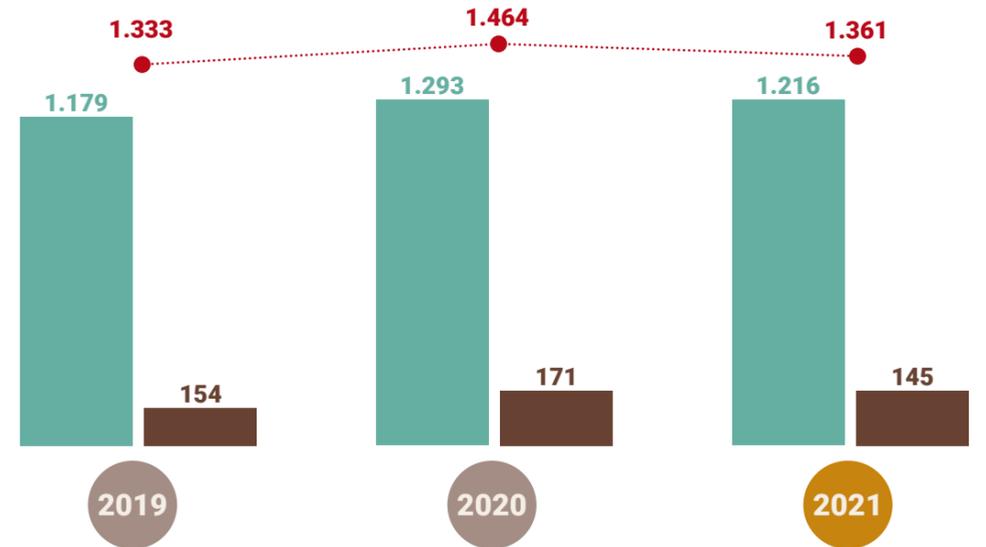
- No al lavoro infantile;
- No al lavoro obbligato;
- Si a luoghi di lavoro sicuri e salubri;
- Si alla libertà di associazione e al diritto alla contrattazione collettiva;
- No a discriminazioni fisiche, culturali e sociali;
- No alle punizioni fisiche e psicologiche;
- Si a orari di lavoro regolamentati;
- Si ad una giusta retribuzione;
- Si al monitoraggio continuo del sistema di gestione.

Nell'ambito della sicurezza dei luoghi di lavoro, Risto3 nel 2021 ha deciso di proseguire il suo iter certificativo con la normativa volontaria ISO 45001:2018, che ha sostituito la norma OHSAS 18001. Per le necessità contingenti legati al COVID-19, l'Area Sicurezza sul Lavoro è stata oggetto di forte impegno in quanto individuata come strategica nella gestione del processo di emergenza con l'obiettivo di mitigare i rischi e gestire al meglio gli infortuni. Ciò predisponendo un monitoraggio annuale con il coinvolgimento diretto del comitato per la salute e la sicurezza nel Riesame della Direzione.



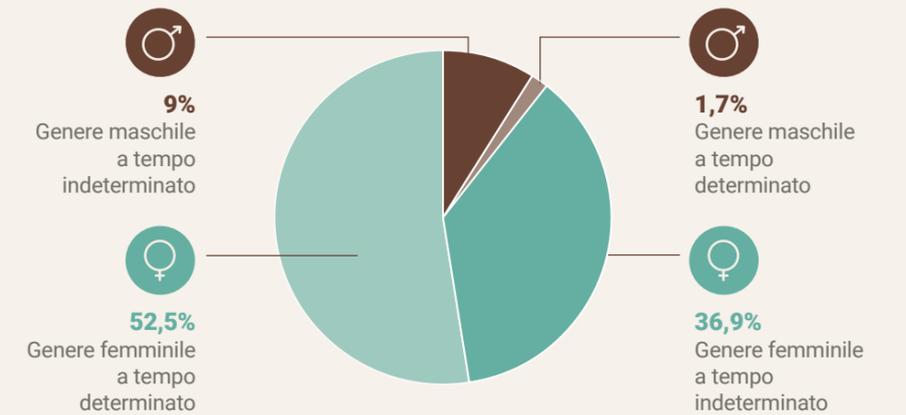
ORGANICO PER GENERE

- ♀ Genere femminile
- ♂ Genere maschile
- TOT Totale dipendenti

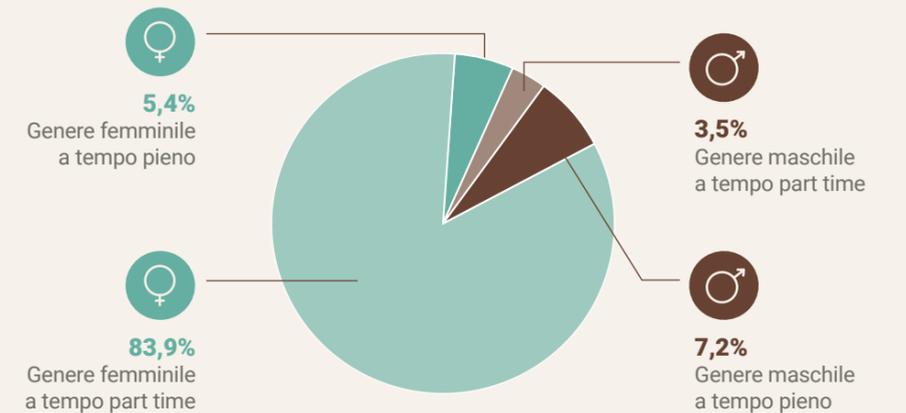


ORGANICO PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO E GENERE

Oltre la metà dei contratti aziendali è a tempo determinato poiché gran parte dell'organico è impegnato nell'attività stagionale presso le mense scolastiche.



L'87,4% del personale ha un contratto di lavoro part-time. L'alta percentuale di questa tipologia di contratto (che prevede fino a 39 ore settimanali) è da attribuirsi alla caratteristica del servizio erogato, che si svolge in prevalenza nella fascia oraria del pasto di mezzogiorno.



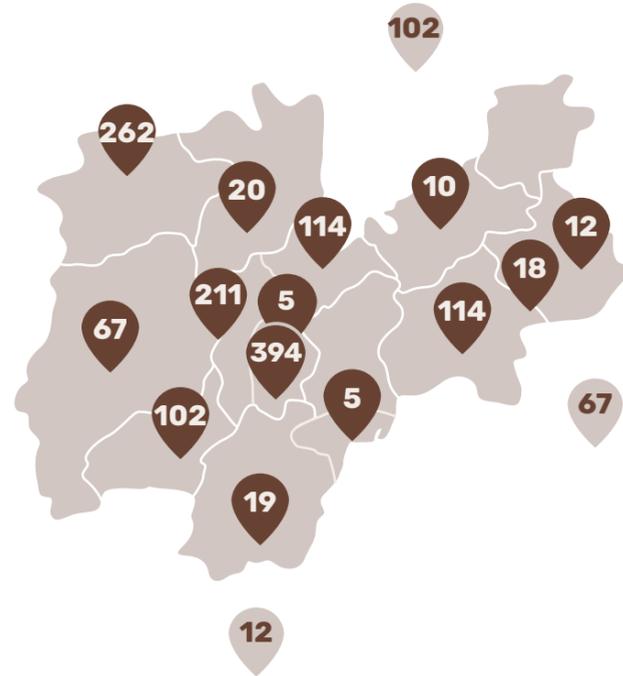
L'orario di lavoro viene comunicato all'atto dell'assunzione nel contratto sottoscritto. L'orario di lavoro a tempo pieno corrisponde a 40 ore settimanali. A tutti i collaboratori viene consegnato il "Regolamento aziendale" con l'indicazione di tutte le specificità inerenti all'orario e la loro fruizione; è garantito il riposo settimanale e gli eventuali straordinari sono gestiti come disciplinato dal CCNL. Il 98,3% del personale è impiegato presso le strutture dislocate e/o gestite in quasi tutte le valli del Trentino.

Il 98,3% del personale è impiegato presso le strutture dislocate e/o gestite in quasi tutte le valli del Trentino.

Nell'organico della Cooperativa sono compresi 40 collaboratori che afferiscono ad un contratto diverso dal CCNL di riferimento, il cosiddetto "Progettone": un contratto specifico della Provincia Autonoma di Trento, finalizzato alla collocazione di persone uscite dal mondo del lavoro ma prossime alla pensione. Questo personale è gestito dalla Cooperativa ma sotto stretta collaborazione con il Consorzio Lavoro Ambiente (consorzio di secondo grado delle Cooperative trentine) che ne determina le modalità lavorative (sede, orario e monte ore).

Questo personale è gestito dalla Cooperativa ma sotto stretta collaborazione con il Consorzio Lavoro Ambiente (consorzio di secondo grado delle Cooperative trentine) che ne determina le modalità lavorative (sede, orario e monte ore).

LAVORATORI PER ZONA DI LAVORO (N.)

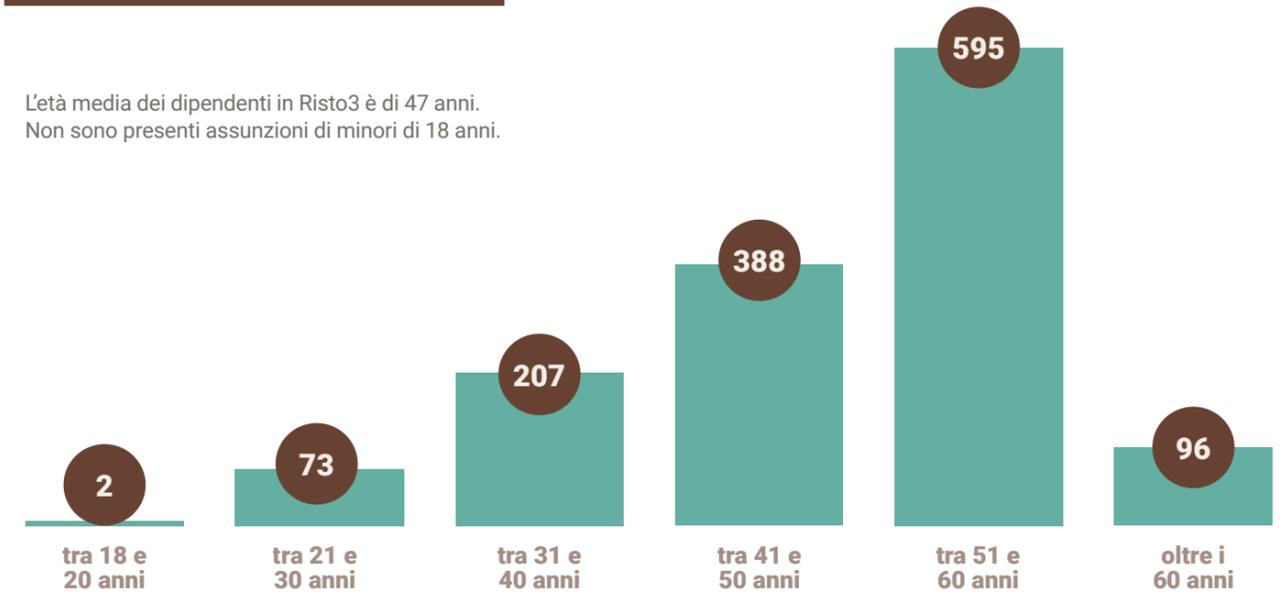


5 Altipiani Cimbri
102 Alto Garda e Ledro
67 Giudicarie - Rendena
12 Primiero
114 Rotaliana - Cembra
394 Val d'Adige
18 Val di Fassa
1 Val di Fiemme
20 Val di Non

262 Val di Sole
19 Vallagarina
211 Valle dei Laghi
114 Valsugana
5 Impiegati su tutto il territorio della P.A Trento
102 Provincia di Bolzano
67 Provincia di Belluno
12 Provincia di Verona

ORGANICO PER FASCIA D'ETÀ 2021 (n.)

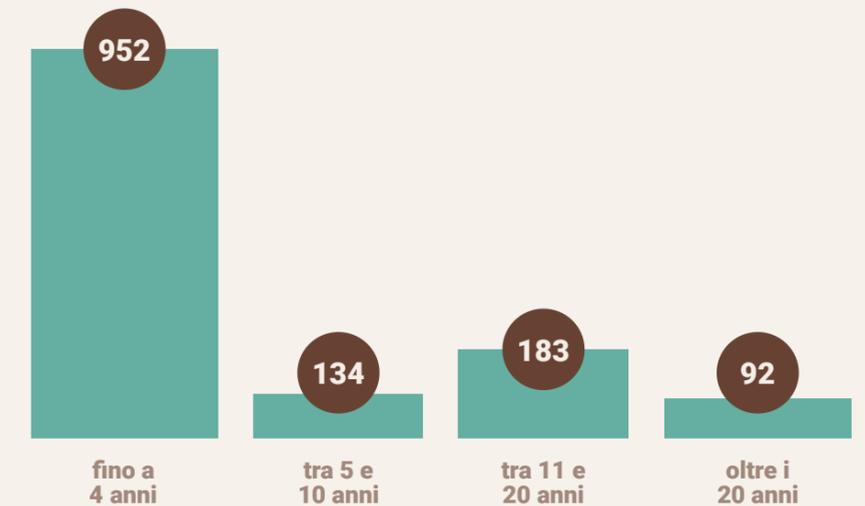
L'età media dei dipendenti in Risto3 è di 47 anni. Non sono presenti assunzioni di minori di 18 anni.



ORGANICO PER ANZIANITÀ DI SERVIZIO 2021 (n.)

Il 69.9% dell'organico ha un'anzianità di servizio non superiore ai 4 anni.

Nella realtà l'esperienza maturata dal personale di Risto3 è di gran lunga superiore; tale valore comprende tuttavia le riassunzioni del settore scolastico, presso il quale gran parte dell'organico è impegnato in un'attività stagionale.



ORGANICO PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO

	2019	2020	2021
Coordinatori	16	16	15
Personale operativo nelle strutture	1.199	1.336	55
Personale sede centrale	53	50	1.251
"Progettone"	65	62	40
Totale lavoratori (n.)	1.333	1.464	1.361

ORGANICO PER AREA GEOGRAFICA DI PROVENIENZA



A riprova della scelta di privilegiare manodopera locale per promuovere la sostenibilità economica in Trentino, oltre il 98% dei collaboratori risiede in Trentino-Alto Adige.

ORGANICO PER CATEGORIE PROTETTE LEGGE 68/99 (N.)

In coerenza con gli obiettivi strategici e con l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n.10, la Società garantisce l'inserimento di categorie protette, ex L.68/99.

24 Lavoratori appartenenti a categorie protette

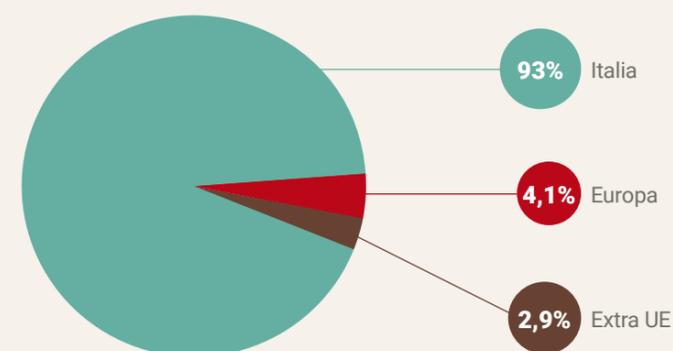
3 Lavoratori orfani del lavoro



L'attenzione di Risto3 alla parità di genere e alla **conciliazione dei tempi di vita e di lavoro** si manifesta anche nella gestione dei congedi parentali, periodi di astensione dal lavoro concessi ai dipendenti di entrambi i generi a seguito della nascita di un figlio. Ci sono due tipologie di congedi: obbligatori (congedi di maternità e paternità riconosciuti durante il periodo di gravidanza e nel periodo immediatamente successivo al parto) e facoltativi (periodi di astensione facoltativa dal lavoro concessi ai genitori per prendersi cura del bambino nei suoi primi anni di vita).



ORGANICO PER NAZIONALITÀ



L'93% dell'organico è di origine italiana, mentre il 4,1% persone provengono da altri Paesi europei e il 2,9% da Paesi extra europei. Di norma tutto il personale straniero ha una buona comprensione della lingua italiana.

	♀ genere femminile	♂ genere maschile	TOTALE
CONGEDI PARENTALI OBBLIGATORI E FACOLTATIVI	13	1	14
CONGEDI PARENTALI FACOLTATIVI RICONOSCIUTI	13	1	14
RIENTRATI	(12)	(1)	(13)
TASSO DI RIENTRO A SEGUITO DI CONGEDO PARENTALE FACOLTATIVO	84,6%	100%	92,3%

La capacità di un'azienda di mantenere i propri dipendenti è misurata anche attraverso il **tasso di rientro al lavoro** dopo il congedo parentale, calcolato come rapporto tra il numero di persone rientrate al lavoro dopo aver beneficiato di un congedo, indipendentemente dall'anno di rientro, ed il numero totale di persone che ne hanno beneficiato. Nel 2021 il tasso di rientro al lavoro dopo aver beneficiato di un congedo parentale facoltativo è stato dell'84,6% per le donne e del 100% per gli uomini.

Per quanto riguarda le **pratiche disciplinari**, la Cooperativa applica il Codice previsto dal CCNL di categoria, nell'ottica di garantire il buon andamento dell'azienda, dei rapporti tra i lavoratori, tra

questi e i loro superiori ed è regolato per tutti i dipendenti dallo Statuto dei Lavoratori (L. 300/70) e dal C.C.N.L. applicato; per i Soci anche dal regolamento interno. Nell'anno 2021 le contestazioni scritte inviate sono state 24.

Per quanto riguarda la **retribuzione**, la Cooperativa garantisce parità di remunerazione al personale maschile e femminile a fronte di uguale mansione, inquadramento e prestazione. La retribuzione base corrisponde a quanto definito nel CCNL di riferimento con l'aggiunta del contratto provinciale.



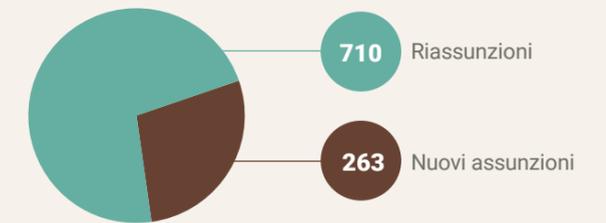
La gestione delle **assunzioni**

Risto3 presenta un elevato tasso di assunzione annuale che deriva dal settore scolastico, dove il personale viene riassunto nel mese di settembre alla ripresa delle attività didattiche. Inoltre, Risto3 negli ultimi anni ha registrato una crescita del suo organico proporzionale alle nuove acquisizioni. Nel 2021 le assunzioni sono state maggiori del previsto e l'incremento di organico è stato pari al 11,2% rispetto al 2020: anche nel 2021 molte nuove assunzioni sono state

necessarie per poter gestire i servizi di distribuzione nelle scuole a fronte dell'emergenza COVID-19. Il grafico seguente riepiloga il numero di persone nuove assunte o riassunte nel corso del 2021, con contratto di lavoro non cessato nel corso dello stesso anno. Il tasso di assunzione è calcolato con riferimento al solo personale neo assunto da Risto3.

Le nuove assunzioni di personale hanno riguardato principalmente persone di genere femminile (77,19%), di età superiore ai 50 anni (45,25%) e provenienti dalla Provincia di Trento (99,6%).

 **973**
NUOVI ASSUNTI E RIASSUNTI



+19,3% Tasso di nuove assunzioni

NUOVI ASSUNTI 2021 PER GENERE



NUOVI ASSUNTI 2021 PER FASCIA D'ETÀ



NUOVI ASSUNTI 2021 PER AREA GEOGRAFICA DI PROVENIENZA



263 TOTALE NUOVI ASSUNTI 2021

Al pari delle assunzioni anche il turnover del personale, ovvero il numero di dipendenti che terminano il proprio rapporto di lavoro con l'azienda, risente delle caratteristiche del settore scolastico dove il personale culmina il proprio contratto al termine delle attività didattiche.

La tabella seguente riepiloga il numero di persone il cui rapporto di lavoro è cessato nel corso del 2021 e che non sono state assunte nel corso dello stesso anno. Il tasso di turnover è calcolato con riferimento alle sole persone assunte precedentemente al 2021 e non soggette a riassunzione.

Il turnover del personale ha riguardato principalmente persone di genere femminile (97%), di età compresa tra i 30 ed i 50 anni (74%) e provenienti dalla Provincia di Trento (98%).



TURNOVER 2021 PER GENERE



TURNOVER 2021 PER FASCIA D'ETÀ



TURNOVER 2021 PER AREA GEOGRAFICA



316 TURNOVER 2021

Tirocini e stage

Risto3 da diversi anni ospita attività di stage e di tirocini mettendo a disposizione le proprie risorse per collaborare nella realizzazione di progetti specifici volti all'approfondimento di determinate tematiche, soprattutto nell'ambito delle scienze dell'alimentazione, dell'economia aziendale e

del marketing. Il triennio appena trascorso, causa restrizioni Covid, ha visto una riorganizzazione delle attività con l'attivazione di stage a distanza che hanno determinato comunque ottimi risultati.

ENTE CONVENZIONATO	FACOLTÀ	ATTIVITÀ SVOLTA	N. SOGGETTI
Università di Trento	Economia e gestione aziendale	Analisi dei processi aziendali. Caso studio per tesi di Laurea.	
Università di Trento	Economia e gestione aziendale	Elaborazione di offerte commerciali, redazione di report di analisi dati e pianificazione acquisti	2
Università di Padova	Scienze e tecnologie della ristorazione	Inserimento in un gruppo di lavoro per l'attivazione di un' applicazione di e-commerce con inserimento di ricette per le pietanze a catalogo	1
Università di Milano	Dietistica	Attività correlata all'applicazione delle nozioni per la predisposizione di schemi dietetici e settimanali, per calcolare uno schema alimentare e altre attività correlate	1

Inserimenti lavorativi

Risto3 da diversi anni si mette a disposizione del territorio per dare il proprio contributo nell'ambito delle attività di inclusione sociale attraverso l'inserimento lavorativo. Per una persona svantaggiata o con disabilità, lavorare vuol dire essere incluso in un sistema di vita normale e per questo lo svolgimento di attività come la preparazione e lo sbarazzo dei tavoli, il riordino dei locali mensa, la pulizia delle stoviglie o l'aiuto in cucina

divengono occasioni di integrazione e di soddisfazione della propria attitudine e capacità. Nel corso dell'anno Risto 3 ha collaborato con più cooperative e realtà che operano su tutto il territorio trentino e ha promosso in totale 11 inserimenti lavorativi. **I progetti hanno interessato persone con disabilità o svantaggiate** che tramite queste attività hanno potuto avvicinarsi al mondo del lavoro. **Quattro** di queste, nel 2021, al termine del percorso di inserimento lavorativo, **sono state assunte direttamente dalla Cooperativa**. In particolare, tre con contratto determinato e una a tempo indeterminato.

ENTE CONVENZIONATO	SEDE ENTE	N. SOGGETTI
Fondazione Famiglia Materna	Rovereto	6
Cooperativa Lavoro scs	Borgo Lares	2
Cooperativa Terre Altre scs	Castello - Molina di Fiemme	1
Cooperativa Garda2015 scs	Riva del Garda	1
Il Lavoro scs Onlus	Bresimo	1
Totale		11





La formazione

GRI 404-1

L'attività formativa è uno degli asset fondamentali per la crescita aziendale e per l'accrescimento delle competenze dei collaboratori.

A fronte, infatti, di obblighi normativi specifici vi sono anche aspetti di approfondimento e di arricchimento personale che offrono competenze trasversali e specifiche per il miglioramento di aspetti funzionali all'attività organizzativa e lavorativa.

Anche nel 2021 in emergenza sanitaria, Risto3 ha cercato di mantenere i programmi formativi in essere.

La formazione dei Soci

Proseguono le iniziative dedicate alla formazione dei Soci: nel 2021 si è riproposto per il secondo anno un corso propedeutico aperto ai dipendenti che, in possesso dei requisiti minimi, avevano interesse a diventare soci e si sono perfezionati i corsi per i soci speciali. Attraverso queste occasioni formative si sono fornite informazioni e momenti laboratoriali utili ai partecipanti per aderire in modo consapevole alla base sociale.

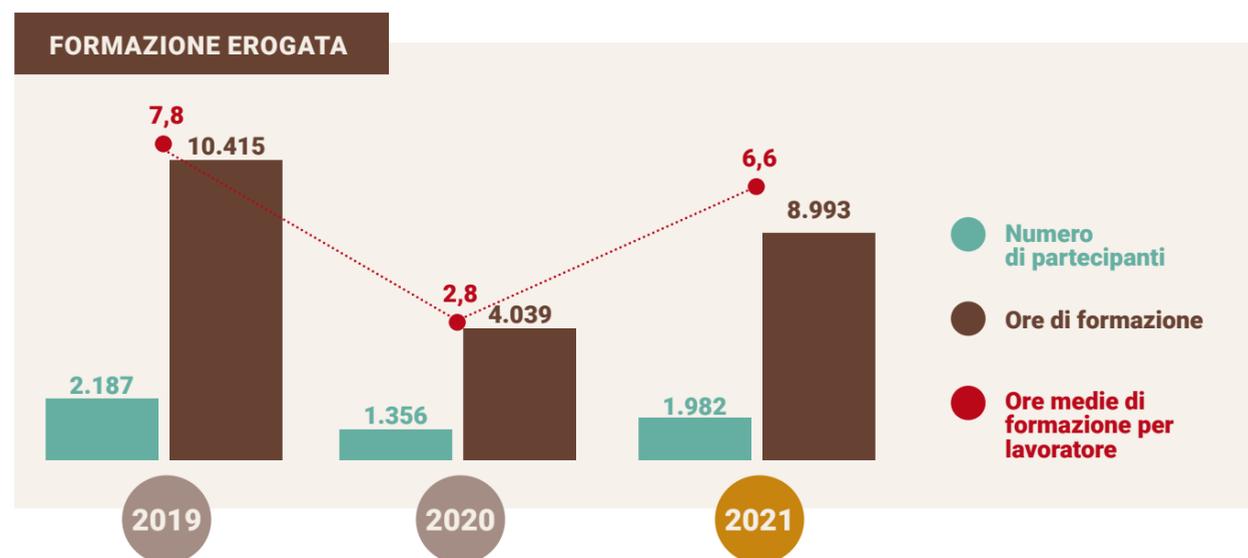
Per i Soci sono stati organizzati corsi per accrescere le competenze specifiche e trasversali, per un totale di più di 1000 ore di formazione erogate.

FORMAZIONE DEI SOCI DI RISTO3

	n. partecipanti	n. ore
Corso propedeutico per nuovi soci	40	380
Corsi per soci speciali	37	177
Pre-assemblee Bilancio	275	550
Progetto Soci in 3D	20	60
TOTALE	372	1.167



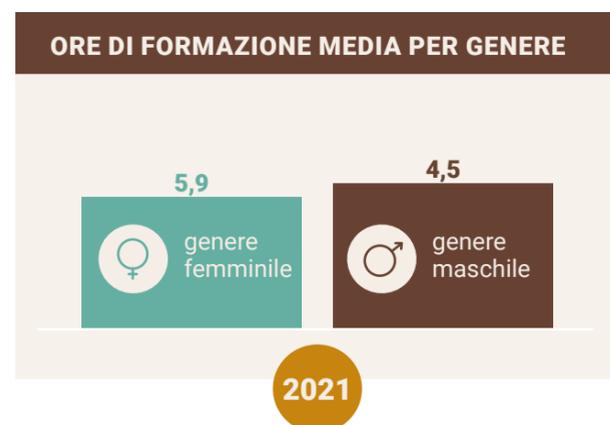
La formazione dei Collaboratori



I piani formativi dell'azienda nel 2021 sono stati rivisti a causa del COVID-19 privilegiando i corsi obbligatori in materia di sicurezza alimentare e di sicurezza sui luoghi di lavoro.

FORMAZIONE PER TIPOLOGIA DI CORSO

	n. partecipanti	n. ore
Salute e sicurezza sul lavoro	701	4.486
Sicurezza alimentare	633	2.328
Corsi specifici per i Soci Risto3	372	1.167
Competenze specifiche	255	970
Competenze trasversali	21	42
TOTALE	1.982	8.993



La salute e la sicurezza sul lavoro

GRI 403-1 | 403-5 | 403-8 | 404-1 | 403-9 | 403-2 | 403-3 | 403-4 | 403-7

L'attenzione di Risto3 alla sicurezza sui luoghi di lavoro emerge anche dagli obiettivi strategici aziendali, rispondenti anche al tema materiale individuato dagli stakeholder nella matrice di materialità e coerente con l'Agenda 2030.

Goal 3



Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età

TEMI MATERIALI

Salute e la sicurezza sul lavoro

OGGETTIVI STRATEGICI RISTO3

Migliorare lo stato di salute e la sicurezza del lavoro

La sicurezza sul lavoro costituisce da sempre un aspetto essenziale per Risto3 e per questo preme specificare che tutte le misure per la protezione della salute e sicurezza vengono applicate non solo nei confronti dei propri soci e dipendenti, ma anche a lavoratori autonomi, fornitori o clienti che, in determinate situazioni, si trovano all'interno dei locali della Cooperativa. Per quanto riguarda il sistema di gestione, anche per l'ambito sicurezza sui luoghi di lavoro, la Cooperativa si avvale di una norma volontaria, la UNI ISO 45001, che oltre a certificare gli adempimenti normativi, è parte essenziale dei processi offrendo un'opportunità per il miglioramento e la crescita complessiva dell'azienda. Il recepimento della norma UNI ISO 45001 all'interno delle procedure aziendali, infatti, contribuisce a migliorare e completare il sistema di gestione e di disciplina delle attività, favorendo l'introduzione di strumenti utili a monitorare e gestire al me-

glio i rischi, con migliori performance e costante monitoraggio delle prestazioni. A tal proposito, con lo scopo di garantire un costante monitoraggio in questo ambito, Risto3 ha predisposto un sistema di verifica delle strutture, coordinato dal Rspp e che coinvolge, oltre all'Area Tecnica, anche le figure della sicurezza che si occupano di sovrintendere le attività lavorative come Preposti e Dirigenti per la Sicurezza. Per garantire un'adeguata comunicazione e un costante aggiornamento dei lavoratori sui temi connessi alla gestione della pandemia, nel 2021 la Cooperativa ha migliorato ulteriormente il sistema di comunicazione interna. In particolare attraverso l'invio di circolari via SMS si è continuato a garantire la divulgazione delle disposizioni e delle prassi di sicurezza e igiene da adottare alla luce degli svariati aggiornamenti normativi che si sono succeduti durante l'anno.

FORMAZIONE SU SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

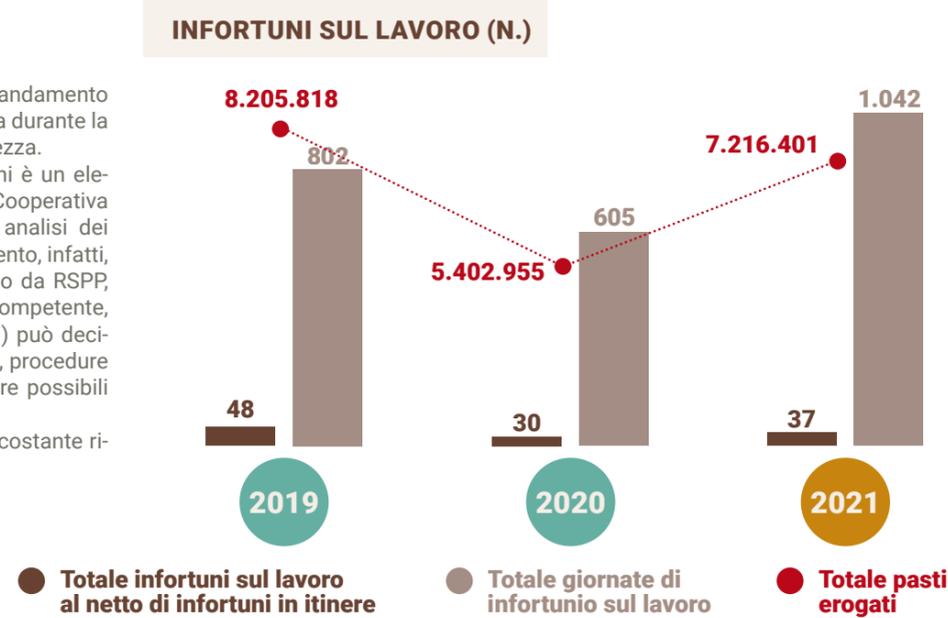
	partecipanti	ore
Corso Sicurezza Generale	140	560
Corso Sicurezza Rischio specifico	170	680
Corso di gestione COVID-19 per responsabili di azienda	52	312
Corso Addetto antincendio	14	112
Corso Addetto primo soccorso	13	156
Corso Dirigenti alla sicurezza	23	368
Corso Preposti alla sicurezza	280	2230
Corso Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza	9	68
TOTALE	701	4.486

La formazione del 2021 è stata caratterizzata da un ingente impegno nell'ambito dell'aggiornamento e formazione del personale preposto alle attività di controllo, con un monte ore e un numero di partecipanti più che triplicato rispetto al 2020 (ore svolte: 1271, numero partecipanti: 201).

Gestione degli infortuni

Il RSPD tiene monitorato l'andamento degli infortuni e ne rendiconta durante la riunione annuale per la sicurezza. Il monitoraggio degli infortuni è un elemento essenziale su cui la Cooperativa fonda l'aggiornamento dell'analisi dei rischi: In base al loro andamento, infatti, il gruppo di lavoro (composto da RSPD, Datore di Lavoro, Medico Competente, Rappresentanti dei lavoratori) può decidere di mettere in atto azioni, procedure o nuove attività volte a ridurre possibili nuovi accadimenti. Nel 2021 mantiene un trend costante rispetto anni precedenti.

* gli infortuni totali sono comprensivi degli infortuni in itinere



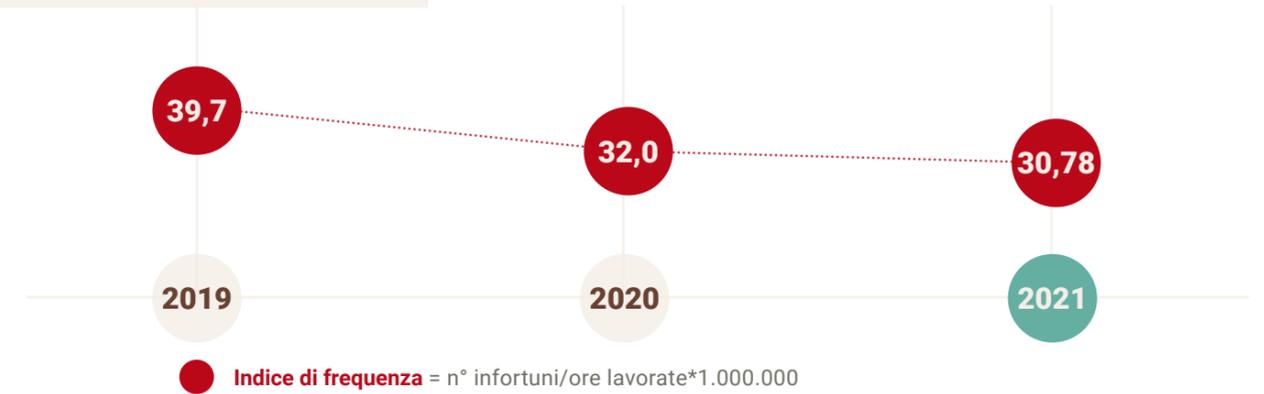
INFORTUNI PER TIPOLOGIA	2021
Taglio/puntura	12
Movimentazione manuale dei carichi	3
Ustione	1
Frattura	0
Scivolamento/caduta	5
Contusione	1
Distorsione	2
Trauma	1
Schiacciamento	1
Altro	2
Itinere	9

37
Totale infortuni

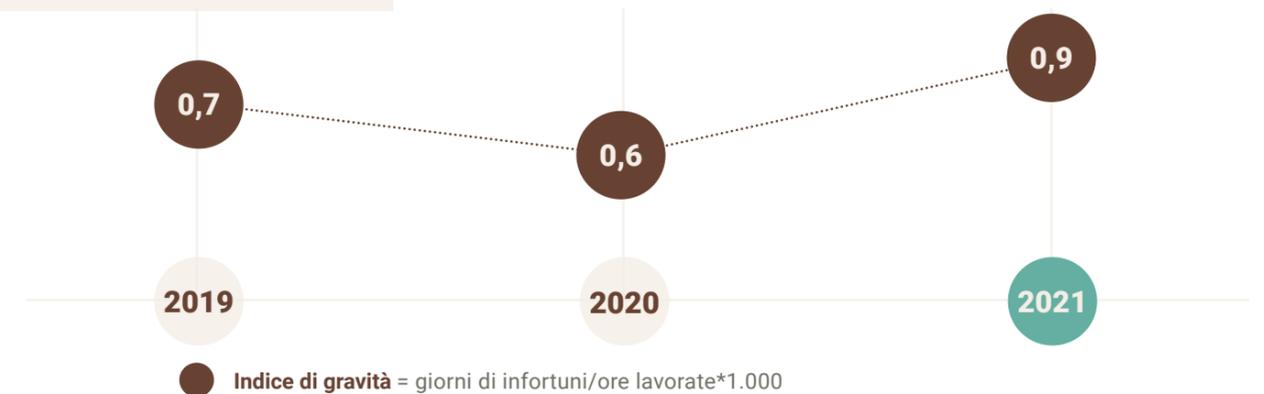
Complessivamente l'indice di rischio infortunistico, dato dal rapporto tra l'indice di frequenza e l'indice di gravità degli infortuni, mostra un riassetto del trend in coerenza con l'anno 2019.

INDICE DI FREQUENZA INFORTUNI

* gli indici di frequenza, gravità e rischio infortunistico comprendono gli infortuni in itinere.



INDICE DI GRAVITÀ INFORTUNI



INDICE DI RISCHIO INFORTUNISTICO



Il welfare aziendale

GRI 403-6

Il welfare aziendale considera il complesso delle erogazioni e prestazioni che un'azienda riconosce ai propri dipendenti con lo scopo di migliorarne la vita privata e lavorativa andando ben oltre ai vantaggi fiscali.

Nell'ambito degli obiettivi strategici aziendali e del tema materiale individuato dagli stakeholder, si ribadisce l'impegno che Risto3 mette nel rispondere ai bisogni delle persone attraverso strumenti di welfare e azioni che incentivano la motivazione dei collaboratori.

Goal 5



Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze

TEMI MATERIALI

Conciliazione famiglia – lavoro

OGGETTIVI STRATEGICI RISTO3

Fornire strumenti che agevolino la conciliazione tra il lavoro e la vita personale dei collaboratori

Per quanto riguarda gli strumenti di welfare, la Cooperativa ha approntato e sostiene da tempo diverse iniziative come l'integrazione dell'indennità di malattia, i contributi ai Fondi pensione dei soci, i contributi destinati all'EBTT e per l'assistenza sanitaria, il sostegno all'Associazione Risto3 Insieme.

INIZIATIVE DI WELFARE SOSTENUTE (€)	2019	2020	2021
Integrazione malattia conto Azienda	7.335 €	22.416 €	20.897 €
Trattenuta pasto a prezzo agevolato	297.958 €	91.609 €	100.633 €
Erogazioni per sussidi EBTT a dipendenti Risto3	34.837 €	34.210 €	116.250 € <i>di cui SUSSIDIO COVID € 80.604</i>
Contributi conto Azienda Fondi Pensione Soci	21.837 €	27.612 €	29.415 €
Contributi erogati da Associazione Risto3 Insieme	26.850 €	42.100 €	16.000 €
Contributi conto Azienda Cooperazione Salute	182.118 €	174.483 €	194.173 €
% di rimborsi erogati sul totale versato	77%	60%	61%
n. di persone assistite	758	751	839 €
Sconti sui servizi Risto3 per lavoratori e familiari	8.663 €	1.420 €	1.251 €
Totale (esclusi gli anticipi)	579.598 €	393.850 €	479.459 €

In riferimento alle azioni welfare 2021, si evidenzia il grande apporto dato ai collaboratori dall' **Ente Bilaterale del Turismo del Trentino**: attraverso il Contributo di solidarietà Covid sono infatti stati erogati € 80.604,19 a fronte dell'accoglimento di 624 richieste.

Azioni di welfare straordinarie Covid 19

Risto3 fin dall'inizio della fase pandemica ha individuato delle azioni a supporto dei propri collaboratori che hanno subito in modo ingente le importanti ripercussioni economiche dettate dalle chiusure aziendali.



Elemento di novità tra i sussidi è quello che è stato erogato al comparto scolastico ad inizio anno scolastico in riferimento all'obbligo normativo emesso in urgenza pochi giorni prima dell'avvio delle attività. In particolare, la Cooperativa ha voluto sostenere i colleghi che non avevano potuto provvedere al vaccino per le naturali tempistiche e che avrebbero dovuto provvedere all'esecuzione di tamponi nel periodo di intervallo per la validità del green pass, necessario per l'accesso in struttura.

Una tra le prime Società cooperative trentine a far parte del progetto territoriale, dal 2012 Risto3 aderisce alla certificazione della Provincia autonoma di Trento "Family Audit" al fine di migliorare la conciliazione di vita-lavoro dei propri collaboratori. Nel 2021 sono riprese le attività dei Distretti Famiglia territoriali ove Risto3 partecipa con i suoi referenti per dare il proprio contributo nelle proposte di promozione di attività conciliative anche nei confronti del proprio territorio.





Iniziative per il miglioramento dei tempi **vita-lavoro**

- Permessi fruibili anche a ore, oltre che a giornata o mezza giornata
- Smart working
- Orario flessibile per il personale di sede dalle 8 alle 18 (totale 8 ore giornaliere) in accordo con il proprio responsabile
- Facilitazione delle sostituzioni attraverso l'inserimento di una figura "jolly" nel piano organizzativo del personale
- Integrazione alla malattia: integrazione alla quota INPS con relativo riconoscimento dei contributi previdenziali anziché figurativi
- Integrazione al reddito per impossibilità di rientro al lavoro per malattia: superato il periodo massimo di malattia, goduti tutte le ferie e i permessi, al collaboratore impossibilitato a rientrare è riconosciuta una somma mensile pari al 50% della propria retribuzione di fatto e per massimo 4 mesi
- Permessi retribuiti fino a 80 ore annuali per assistere i propri familiari in situazioni di gravità
- Interventi di accompagnamento alla pensione attraverso l'istituzione di un fondo aziendale

Agevolazioni economiche

- Fruizione gratuita del pasto per i collaboratori che svolgono meno di due ore di lavoro giornaliero
- Riduzione della trattenuta pasto a carico dei collaboratori
- Anticipo della Cassa integrazione COVID-19

Agevolazioni esclusive per i soci:

- Anticipo del Trattamento di Fine Rapporto (TFR) secondo le clausole agevolate previste dal Regolamento soci, per i soli soci ordinari
- Per gli aderenti ai fondi Laborfonds e Plurifonds riconoscimento di un contributo dello 0,45% rispetto alla quota prevista dal CCNL.

Scontistiche per la famiglia

- Sconto del 30% per i collaboratori che fuori dall'orario di lavoro pranzano in un ristorante self Risto3 con i propri figli, genitori o coniuge
- Possibilità di acquistare cibo d'asporto a prezzi agevolati nei locali provvisti di registratore fiscale
- Sconto del 10% per la fornitura di prodotti o servizi offerti dal settore catering
- Sconto card del 30% per i figli dei collaboratori che pranzano in un ristorante self Risto3
- Sconto card "Sempre con noi" del 40% per i lavoratori andati in pensione che pranzano in un ristorante self Risto3

Assistenza sanitaria

- Il contratto nazionale del lavoro prevede che i datori di lavoro versino una quota mensile per contribuire all'assistenza sanitaria dei propri dipendenti. Risto3, in quanto Cooperativa ha aderito alla **Cassa Mutua Cooperazione Salute**, presso la Federazione Trentina della Cooperazione. L'assistenza sanitaria erogata è garantita a: tutti i collaboratori con contratto a tempo indeterminato e tutti i soci assunti con contratto a tempo determinato nella ristorazione scolastica
- Tutti i collaboratori, assunti da almeno sei mesi, possono beneficiare dei sussidi sanitari previsti dall' **Ente Bilaterale Turismo Trentino (EBTT)**
- Per supportare tutti i collaboratori nell'emergenza sanitaria, l'azienda ha attivato una polizza sanitaria COVID-19 che prevede un'indennità di ricovero, di convalescenza e un'assistenza post-ricovero.

Agevolazioni esclusive per i soci:

- Per tutti i soci è prevista un'estensione della copertura assicurativa prevista da Cassa Mutua Cooperazione Salute.

Iniziative **culturali**

- Viaggio formativo di un giorno per tutti i collaboratori
- Festa di Natale aperta a tutti i collaboratori
- Tutti i collaboratori, assunti da almeno sei mesi, possono seguire i corsi formativi organizzati dall' **Ente Bilaterale Turismo Trentino (EBTT)**.

Agevolazioni esclusive per i soci:

- Abbonamento gratuito alla rivista Federazione Trentina della Cooperazione
- Viaggio sociale di due giorni, per i soli soci ordinari.

Associazione "**Risto3 Insieme**"

Risto3 Insieme è l'associazione dei dipendenti di Risto3 che si propone, nell'ottica della mutualità, di attivare interventi di solidarietà e di carattere economico rivolti ai propri aderenti e alle loro famiglie, in particolare:

- per decesso dell'aderente
- per decesso del coniuge, del convivente o del figlio
- per la nascita dei figli
- per lo studio dei figli o dello stesso aderente.

Il benessere del consumatore

GRI 416-1 | 418-1 | 417-2

Risto3 incentra la propria attività nella predisposizione di pietanze sicure e di qualità con l'intento di offrire al consumatore un servizio ottimale



L'attenzione alla sicurezza e all'igiene alimentare

Risto3 opera nel rispetto dei requisiti normativi e applicando un sistema di sicurezza alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000:2018 "Sistemi di gestione della sicurezza alimentare"; In particolare la gestione prevede una modalità standardizzata e disciplinata di tutte le attività operative e di controllo su tutta la filiera produttiva, ossia dal ricevimento della materia prima alla somministrazione, attraverso procedure e istruzioni di lavoro, che vengono spiegate al personale in specifici momenti formativi. In base all'analisi dei rischi nell'ambito sicurezza alimentare, l'azienda applica procedure e istruzioni operative e mette in

atto una serie di attività di monitoraggio che si basano su verifiche interne ed esterne. Per poter garantire la buona riuscita del sistema vengono organizzati corsi di formazione periodici e affiancamenti del personale operativo. Il biennio 2020-2021 ha messo a dura prova la ristorazione anche nell'ambito della sicurezza e igiene alimentare, richiedendo un ulteriore sforzo per garantire ambienti sicuri a tutti gli operatori e ai clienti. Il manuale di sicurezza alimentare "standard" è stato affiancato da un ulteriore documento che ha disciplinato le fasi operative e di ricevimento secondo quanto definito e aggiornato in materia di normativa Covid.

Menù sani, inclusivi e sostenibili

L'impegno quotidiano di Risto3 è di superare il paradigma della semplice "erogazione dei pasti" in favore di una mission ben più ampia: un'attenzione agli aspetti "nutrizionali" dell'Utente, in un'ottica di ricerca del benessere e del mantenimento della salute. Che sia un servizio rivolto a bambini, lavoratori o persone anziane, l'elaborazione di ciascun menù non può prescindere dal rispetto delle Linee guida nazionali e provinciali in tema di sana Alimentazione, nonché dalla ricerca di un equilibrio tra gusto e piacere di stare a tavola. Risto3, avvalendosi di un team di esperti e di dietisti interni, elabora delle proposte alimentari che considerano innanzitutto i fabbisogni e le peculiarità delle singole categorie. Con il tempo lo studio del cibo ha fatto dei passi avanti e considera sempre più una serie di altri fattori:

A fianco degli aspetti salutistici, ha infatti sempre più importanza tutto ciò che riguarda la sostenibilità: i prodotti locali, così come i cibi di stagione, sono sempre più graditi, così come riscontrano apprezzamento le proposte a basso impatto ambientale e che riducono lo spreco alimentare. Anche il territorio e le tradizioni sono temi cari alla Cooperativa: attraverso menu personalizzati ad hoc non solo si propongono piatti tipici della singola zona, ma si preserva la produzione di prodotti tipici e si tramandano le tradizioni culinarie alle nuove generazioni. Il cibo in questo modo, oltre ad avere un valore per la salute, acquisisce anche un peso educativo e una valenza culturale.



Un menu personalizzato nelle scuole

Il menu nelle scuole viene rivisto e aggiornato ad hoc annualmente; il comune denominatore delle proposte gastronomiche rivolte ai più giovani è la "Qualità", poiché la Cooperativa si impegna ad offrire una cucina casalinga, tradizionale, che impiega materie prime locali, di qualità, biologiche, nonché ricca di piatti preparati a mano. Ogni giorno cuoche e cuochi impiegati nelle mense scolastiche si interfacciano con i piccoli utenti offrendo loro delle pietanze cucinate con dedizione e impegno, consapevoli dell'importante ruolo educativo e preventivo che rivestono. In ogni menù si trova un diretto richiamo alla Dieta Mediterranea caratterizzata da una grande varietà di cibi, completa di proposte di origine vegetale che ne caratterizza l'impronta eco-sostenibile.



Dieta mediterranea, patrimonio dell'umanità

UN MODELLO DI CONDIVISIONE E CONSUMO DEL CIBO. La dieta mediterranea è un insieme di abilità, conoscenze, rituali, simboli e tradizioni riguardanti la coltivazione, la raccolta, la pesca, la zootecnia, la conservazione, la lavorazione, la cottura e in particolare la condivisione e il consumo di cibo. Mangiare insieme è il fondamento dell'identità culturale e della continuità delle comunità in tutto il bacino del Medi-

terraneo. È un momento di scambio e comunicazione sociale, un'affermazione e un rinnovamento dell'identità familiare, di gruppo o di comunità. La dieta mediterranea enfatizza i valori dell'ospitalità, della vicinanza, del dialogo interculturale e della creatività, e uno stile di vita guidato dal rispetto per la diversità.

fonte ich.unesco.org



Gli audit interni

L'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica nel 2021 ha svolto 118 audit interni. Nel corso delle verifiche alle strutture di produzione e distribuzione dei pasti sono presi in considerazione oltre 100 aspetti suddivisi in 5 diversi ambiti: dall'igiene dell'ambiente, delle attrezzature e del personale, alla gestione dei prodotti, passando per le procedure di lavorazione. Negli ultimi anni si è ritenuto opportuno potenziare gli audit rivolti alla fase di erogazione del pasto, creando, nello spe-

cifico per le mense scolastiche, un sistema di monitoraggio volto improntato a verificare le caratteristiche organolettiche delle pietanze, il gradimento degli utenti e la gestione delle diete con restrizioni mediche. Le verifiche interne sono svolte dall'Area Sicurezza Alimentare e Dietetica di Risto3, che, avvalendosi di checklist specifiche per tipologia di struttura (ristoranti, mense scolastiche, mense aziendali, strutture sanitarie), valuta analiticamente le seguenti macrocategorie:

manuale della sicurezza alimentare	gestione dei prodotti	elementi strutturali
igiene dell'ambiente di lavoro e delle attrezzature	gestione delle diete speciali	procedure di preparazione degli alimenti
procedure di lavorazione	gestione pasti trasportati	gestione dell'ingredientistica e della rintracciabilità
gestione della distribuzione	igiene del personale	flussi di lavorazione

Dai controlli si generano dei report di riepilogo corredati da un punteggio complessivo e un elenco delle non conformità e delle osservazioni per il miglioramento.

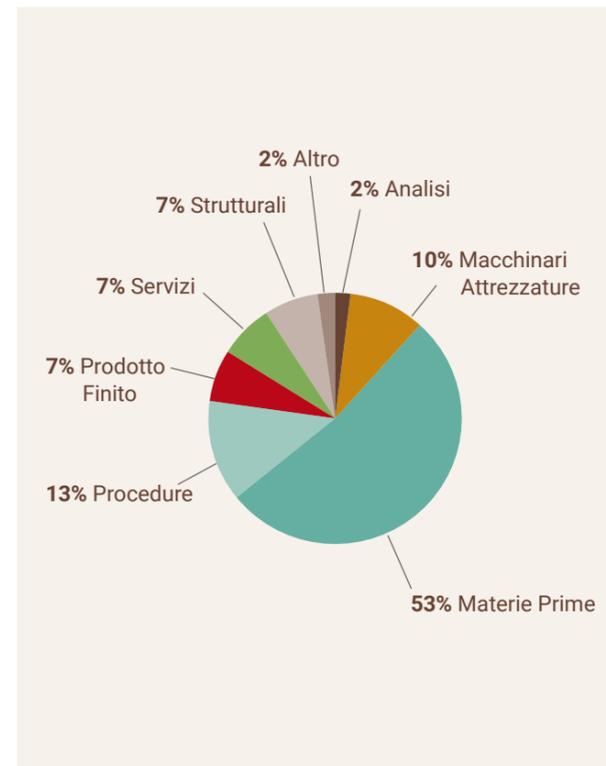
La rilevazione delle non conformità è un elemento essenziale per mitigare i rischi e per puntare al del miglioramento continuo.

Già da diversi anni Risto3 ha elaborato un sistema di gestione delle non conformità che permette un rilievo immediato da parte della struttura operativa oltre che in occasione delle verifiche interne.

L'analisi e la gestione, con l'eventuale azione correttiva, è a cura dell'Ufficio Qualità che provvede all'assegnazione interna in base all'oggetto del rilievo.

Nel 2021 in modalità omogenea nel periodo scolastico e con meno rilievo, nel periodo estivo, sono stati rilevate 3.121 Non conformità suddivise come nel grafico a lato.

Le non conformità di maggiore rilevanza sono quelle relative alle materie prime: tale dato ben denota il presidio e l'attenzione che quotidianamente sono posti alla qualità del prodotto erogato.

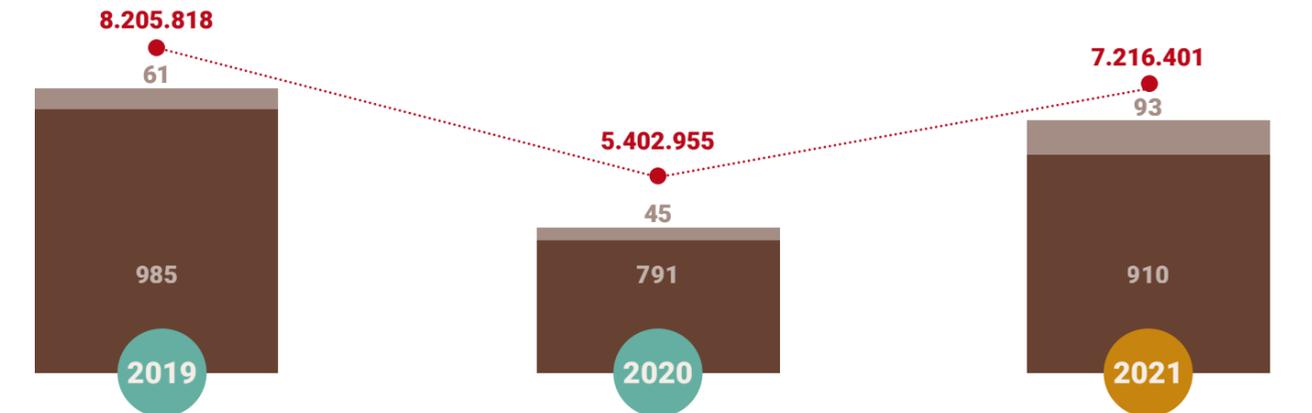


Le analisi di laboratorio

Nel 2021 sono state eseguite 1.003 analisi (+137 rispetto al 2020). L'incremento dell'attività di analisi è dovuta primariamente all'assenza di periodi di lockdown e all'attività operativa pres-

so le strutture che è rimasta pressoché inalterata durante l'anno. Nel 2021 solo il 9% di analisi ha dato un risultato non conforme con un leggero incremento del 3% rispetto all'anno precedente.

ANALISI DI LABORATORIO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (N.)



Le analisi di laboratorio per la sicurezza alimentare fanno parte di un piano annuale nell'ambito del quale Risto3 intende verificare anche le caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche dei prodotti alimentari lungo tutta la sua filiera, dalle materie prime fino alle pietanze finite.

● Conformi ● Non conformi ● Pasti erogati

ANALISI DI LABORATORIO PER TIPOLOGIA (N.)

	2019	2020	2021
Prodotti finiti	205	131	150
Acqua	88	75	153
Materie Prime	146	149	86
Temperature	119	102	117
Tamponi su superfici	488	379	497
Totale analisi interne (n.)	1.046	836	1.003

Le verifiche esterne

Le verifiche esterne nel 2021 sono state: 32 eseguite dagli Organi Ufficiali di Controllo (come Azienda provinciale per i servizi sanitari e NAS), 18 da parte di Commissioni mensa allo scopo di monitorare la qualità del servizio nelle scuole.

L'attenzione alla gestione dei dati

Risto 3 gestisce l'ambito del trattamento dei dati, compreso quello dei clienti, nel proprio Manuale della Privacy aggiornato a novembre 2019. Nel 2021 non vi sono stati aggiornamenti al documento. Nel 2021 non è stata rilevata alcuna violazione della Privacy dei clienti. Nel 2021 non sono pervenute alla società né reclami né denunce in tal senso. Analogamente non sono stati rilevati episodi di non conformità in materia di informazione/etichette su servizi e prodotti.



Sostiene e rispetta l'ambiente

La scelta delle materie prime, la gestione dei rifiuti, dei consumi energetici e idrici e delle emissioni di CO₂, la lotta allo spreco alimentare: la strategia ambientale della Cooperativa Risto3.



La Strategia di Sostenibilità ambientale

Risto3 svolge quotidianamente le sue attività con un occhio attento che tende alla garanzia di un processo produttivo rispettoso dell'ambiente.

Nel 2021 la Cooperativa ha proseguito nel raggiungimento dei suoi obiettivi di sostenibilità ambientale, in particolare impegnandosi nell'ottimizzazione della procedura di gestione dei rifiuti in tutte le sue strutture e potenziando la comunicazione esterna sulle attività svolte per la riduzione degli impatti ambientali.

Risto3 crede fortemente nelle azioni di sostenibilità ambientale ed ha individuato per il prossimo periodo i seguenti ulteriori obiettivi di miglioramento:

- 1 **Ridurre i consumi energetici**
- 2 **Sviluppare il Progetto "menu scolastico sostenibile: maggiore consapevolezza dalla filiera alla tavola"**
- 3 **Ampliare ed integrare la sensibilizzazione all'educazione alimentare, alla sostenibilità ed alla riduzione allo spreco di bambini e ragazzi**
- 4 **Valutare gli impatti ambientali connessi allo spreco alimentare nel comparto scolastico**

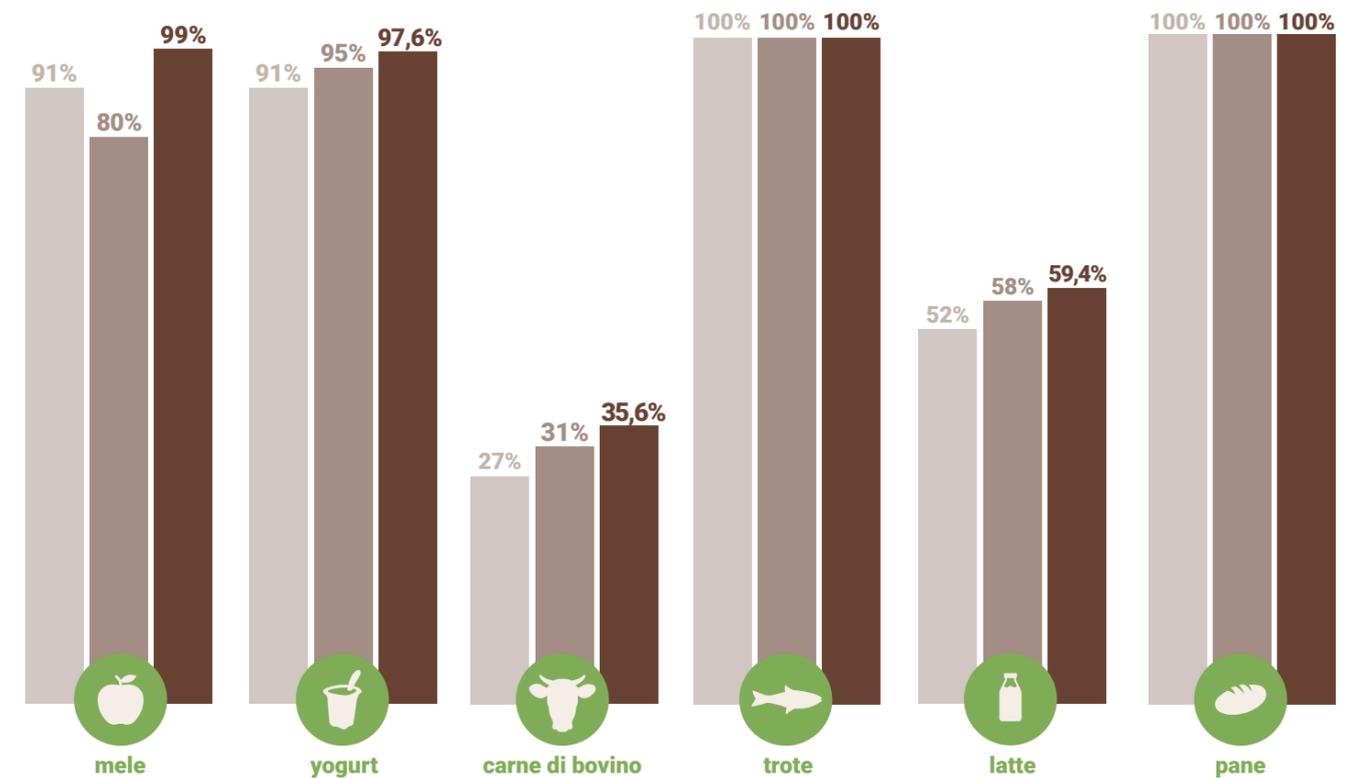


Le materie prime

GRI 301-1

La Strategia di Sostenibilità Risto3 prevede l'utilizzo prioritario di materie prime del territorio, che si concretizza soprattutto nella preferenza di prodotti alimentari a filiera corta (o km zero). Risto3 infatti mantiene e stimola il proprio legame con il territorio promuovendo il consumo di prodotti della Regione Trentino Alto Adige a difesa e a vantaggio di tutta l'economia locale.

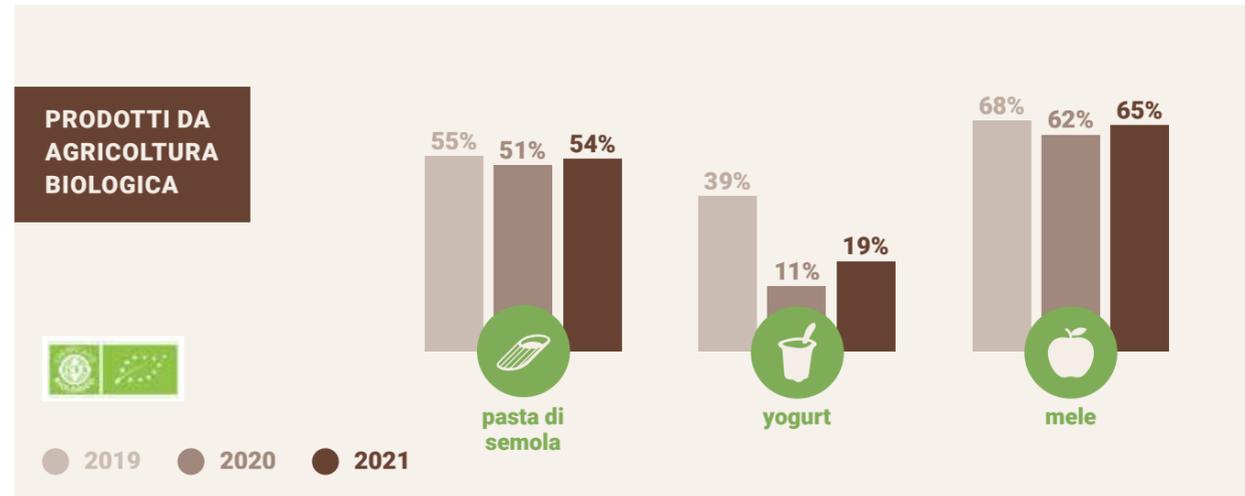
PRODOTTI PROVENIENTI DAL TRENINO-ALTO ADIGE



● 2019 ● 2020 ● 2021



Insieme al criterio della territorialità nell'acquisto dei prodotti alimentari Risto3 privilegia la certificazione da agricoltura biologica, che tutela la biodiversità degli ecosistemi in cui vengono coltivati.



Nel 2019 è stato utilizzato un metodo di calcolo diverso rispetto al 2020 e 2021



PRODOTTI UTILIZZATI PER PESO O VOLUME 2021

Formaggi (kg)	239.446
Latte (L)	247.300
Yogurt (kg)	90.147
Carni bovine (kg)	90.460
Pasta semola (kg)	285.102
Ortofrutta (kg)	1.630.265
Pesce (kg)	134.113
Pane (kg)	247.947

* Principali categorie merceologiche

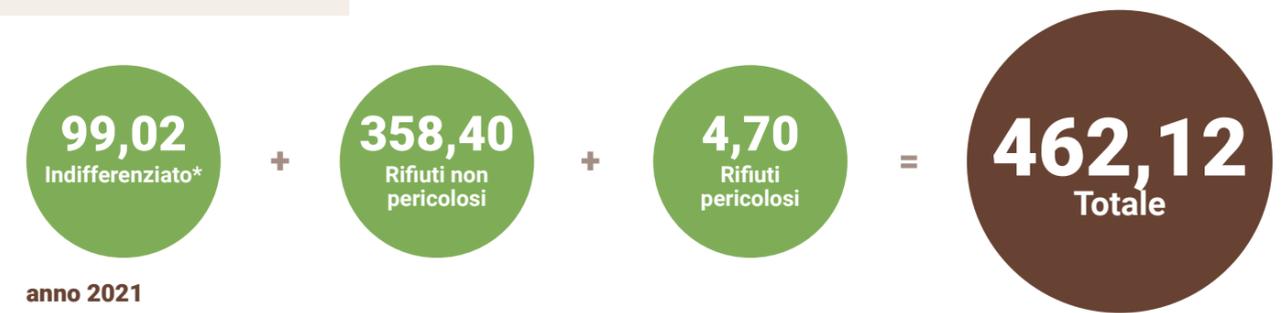


La gestione e la prevenzione dei rifiuti

GRI 102-12 | 306-2

La gestione dei rifiuti in Risto3 ha un'organizzazione complessa dettata dalle diverse modalità di conferimento e regolamentazioni dei territori ove sono ubicate le strutture. In particolare, nel 2021 sono stati avviati a corretto smaltimento i seguenti quantitativi di rifiuti:

RIFIUTI PER TIPOLOGIA (t)

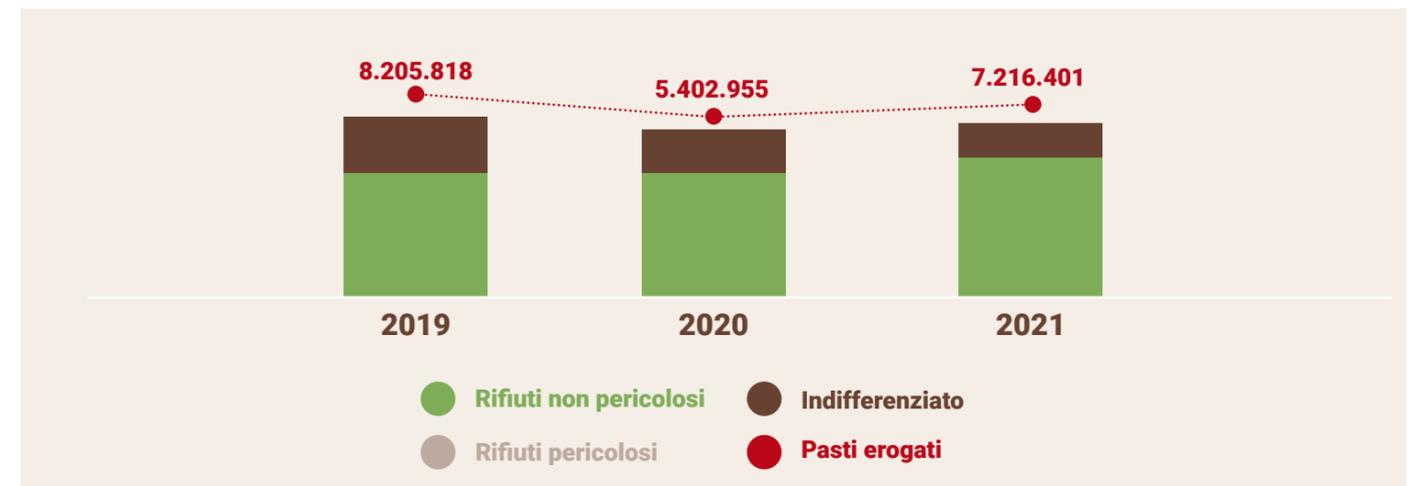


* Dato stimato a partire dal volume di svuotamento.

I rifiuti pericolosi e non pericolosi sono smaltiti tramite formulario da aziende specializzate. La maggior parte dei non pericolosi (92%) è costituita da "fanghi da operazioni di lavaggio e pulizia" (spurghi): si tratta del materiale estratto dalla pulizia delle vasche di decantazione dei grassi (degrassatori), dei pozzetti dove si depositano le parti solide degli scarichi generalmente provenienti da cucina, reparto lavapiatti e servizi igienici, prima che i reflui vengano immessi nei collettori comunali. Nel 2021 sono stati registrati 119 interventi di svuotamento delle vasche.

Risto3 come rifiuti non pericolosi tratta anche batterie esauste, neon, apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), metalli misti, imballaggi in legno, toner ed oli alimentari esausti. Tutti questi rifiuti sono avviati a recupero.

Nel 2021 la produzione di rifiuti è proporzionalmente aumentata rispetto al numero di pasti erogati dimostrando un trend consolidato di proporzionalità tra i due fattori.



Quantificare i rifiuti: la sperimentazione si estende a nuove strutture

Nel 2021 Risto3, seppur con un proseguo di criticità dettate dalla gestione della pandemia nelle strutture, ha deciso di proseguire ed estendere la sperimentazione di quantificazione dei rifiuti per consolidare e validare, in un'ottica migliorativa, il dato rilevato.

Se nel 2020 le strutture sperimentali campionate erano 21 e il tempo di rilevazione di tre settimane, il 2021 ha visto il coinvolgimento di ben 106 strutture impegnate per un totale di 296 giorni di rilevazione in un arco temporale di 6 mesi.

Lo scopo del progetto è stato quello di quantificare i rifiuti prodotti assimilabili agli urbani ossia: organico, imballaggi leggeri, vetro e da quest'anno anche per carta, cartone e residuo, la cui gestione è a cura del sistema di raccolta e smaltimento dell'Ente Territoriale nel quale è ubicata ciascuna struttura. Riconoscendo l'importanza della consapevolezza del proprio impatto complessivo, Risto3 ha avviato questa sperimentazione proprio per quantificare quei rifiuti che non vengono quantificati dai sistemi di raccolta e

smaltimento territoriali perché destinati di per sé allo smaltimento differenziato.

L'analisi è stata effettuata prendendo a campione strutture diversificate per tipologia di settore (sanitario, aziendale e interaziendale, ristoranti e scuole) e di servizio (produzione con somministrazione, produzione con somministrazione e trasporto, oppure solo trasporto). Di seguito i dati sulle quantità totali di rifiuti generati da ciascuna tipologia di settore, in rapporto anche al numero di pasti prodotti da ogni struttura. I risultati emersi, riportati come quantità totale e totale rifiuti che per rapporto rispetto ad un singolo pasto erogato in ciascuna tipologia di settore. Il peso totale dei rifiuti è stato stimato sulla base del volume e del numero di svuotamenti dei bidoni per la raccolta differenziata di ciascuna struttura, utilizzando un fattore di conversione differente per ciascuna tipologia di rifiuto.

TOTALE RIFIUTI PRODOTTI PER TIPOLOGIA DURANTE LA SPERIMENTAZIONE (KG)



RIFIUTI PRODOTTI PER TIPOLOGIA E PER PASTO DURANTE LA SPERIMENTAZIONE (KG/PASTO EROGATO)

TIPOLOGIA	Residuo	Imballaggi carta-cartone	Carta	Imballaggi leggeri	Imballaggi in vetro	Organico
SANITARIO	0,1641	0,3416	0,0812	0,0958	0,2048	0,3877
AZIENDALE	0,1559	0,7714	0,3624	0,2311	0,0111	0,4165
RISTORANTI	0,0544	0,3070	0,1916	0,1917	0,1081	0,6662
SCUOLE	0,0742	0,1444	0,1204	0,1158	0,0636	0,5213

*comprende scarto alimentare in produzione e in somministrazione ed altri rifiuti compostabili

La riduzione degli imballaggi

Negli ultimi anni la Cooperativa ha deciso di porre attenzione anche nella scelta dei suoi prodotti dal punto di vista dell'imballaggio prodotto e del packaging, considerando quali criteri di scelta la biodegradabilità e la compostabilità. Ne sono un esempio l'introduzione di bicchieri riutilizzabili (in polycarbonato) in tutte le strutture, l'utilizzo di vassoi con la certificazione MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti) per

evitare il consumo di tovaglette; l'eliminazione dell'imballaggio in carta che avvolge le posate (temporaneamente reintrodotti per i Protocolli COVID-19); il ricorso al sistema "Bag-in-Box" per la distribuzione delle bevande alla spina in sostituzione di bottigliette e lattine; la preferenza per detersivi biodegradabili e super-concentrati da usare con apposito sistema di dosaggio.



LO SAPEVI CHE...

1

Per produrre una sola lattina in alluminio da 33 ml vengono inquinati 38 metri cubi d'aria, consumati 18 litri d'acqua e distrutti 30 centimetri cubi di suolo; al contempo le lattine sono molto più leggere rispetto alle bottiglie in plastica o vetro, richiedono minor imballaggio per il trasporto e quindi hanno un minore impatto ambientale in termini di CO2 prodotta.

2

L'Italia è il Paese europeo che consuma più acqua in bottiglia, di cui oltre la metà sono vendute in bottiglie di plastica.

3

In Italia circa 11 miliardi di bottiglie in plastica (PET) per acque minerali e bevande confezionate vengono immesse al consumo ogni anno. Più del 60% di queste, circa 7 miliardi, non vengono riciclate e rischiano di essere disperse nell'ambiente e nei mari, contribuendo in modo massiccio all'inquinamento del pianeta (Fonte: Greenpeace, 2021 "L'insostenibile peso delle bottiglie di plastica").

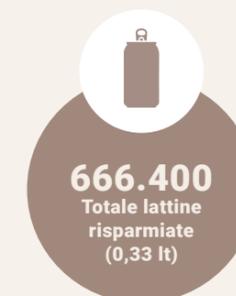
BAG IN BOX PER LE BEVANDE ALLA SPINA

Per Risto3 da diversi anni la modalità di erogazione delle bevande da consumare nelle sue strutture insieme al pasto è diventata anche una scelta rivolta all'ambiente.

Oggi in ben 36 ristoranti e mense sono installati impianti per l'erogazione di bevande a libero servizio che funzionano attraverso l'uso di concentrati di bevande confezionate in "Bag-in-Box" (BIB); i BIB a loro volta sono imballaggi particolarmente ecologici poiché sono costituiti da una sacca in materiali accoppiati e da un cartone esterno, entrambi facilmente riciclabili.

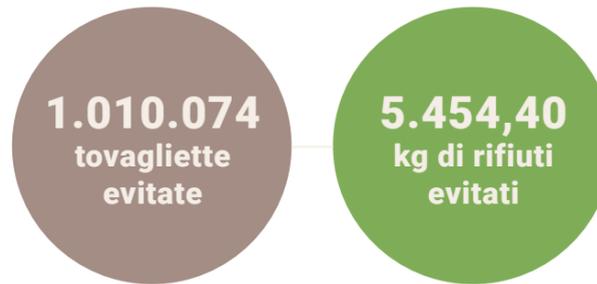
LATTINE E BOTTIGLIE EVITATE 2021

Per il servizio di asporto take away, solitamente vengono impiegate bevande confezionate. Sempre con l'intento di cercare di ridurre l'impatto sull'ambiente, nel 2021 30.840 bottiglie di acqua da 0,5 litri sono state sostituite da bottigliette in PET riciclato (R-PET) con una conseguente riduzione dell'emissioni CO2 prodotte.



Carta monouso: Tovagliette e portaposate

Sempre nell'ambito della riduzione dei rifiuti ricade la scelta di eliminare sia le tovagliette di carta sui vassoi che le confezioni porta-posate nel 2021. Anche nel 2021, così come nel 2020, il progetto di eliminazione delle confezioni porta-posate ha subito una battuta d'arresto causa normativa Covid. Si confida di poter riprendere l'azione al termine degli obblighi normativi.



La lotta allo spreco alimentare

Dal 2015 Risto3 è impegnata attivamente nella lotta allo spreco alimentare, applicando prima di tutto il principio di prevenzione degli sprechi e, in seconda battuta, distribuendo le eccedenze alimentari a fini solidaristici.

Lo spreco alimentare, oltre ad avere impatti negativi dal punto di vista ambientale ed economico, è un fenomeno da contrastare anche sul piano sociale. Considerando infatti che la denutrizione affligge circa un miliardo di persone nel mondo, l'aumento dello spreco alimentare (anche sotto forma di eccessiva nutrizione) è inaccettabile. Dagli studi effettuati dalla FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura) emerge che la quantità di cibo che finisce tra i rifiuti nei Paesi industrializzati è pari alla produzione alimentare disponibile nell'Africa subsahariana. La scarsa consapevolezza dell'entità degli sprechi prodotti da un consumatore medio, oltre che del loro impatto ambientale, economico e sociale, rende più complicato risolvere questa problematica ed è per questo motivo che Risto3 ha deciso di accrescere la consapevolezza dei propri utenti e della comunità locale attraverso progetti di sensibilizzazione.

Per quanto riguarda la prevenzione della produzione di scarti alimentari, Risto3 attua attività di sensibilizzazione rivolte ai propri collaboratori per ottimizzare l'utilizzo delle materie prime su tutta la filiera produttiva. Solo in ultima istanza, e dopo aver introdotto tali accorgimenti, le eccedenze vengono donate al **Banco Alimentare Trentino Alto Adige onlus**, che le ridistribuisce alle associazioni del territorio di sostegno alle persone in difficoltà, tramite il progetto **Siticibo** che prevede il recupero e la redistribuzione delle eccedenze di cibo cotto e non servito tramite automezzi refrigerati. Il progetto si avvale dell'App **Bring the Food**, ideata dalla **Fondazione Bruno Kessler** di Trento e gestita da Shair.Tech, per la gestione dei ritiri e dei fabbisogni delle associazioni. Negli ultimi anni i quantitativi delle pietanze pronte al consumo donate a persone in difficoltà sono aumentati notevolmente, passando dai 2.300 kg del 2018 fino ad arrivare agli oltre 2.900 kg del 2021 (3.800 nel 2020).

	2019	2020	2021
Numero porzioni donate	20.466	25.455	19.613
Peso porzioni donate	3.106	3.818	2.942

I consumi energetici e idrici

GRI 302-1 | 303-1 | 303-2 | 303-5

I consumi energetici ed idrici di Risto3 si riferiscono sia a strutture di proprietà dove la gestione è diretta sia, in parte, a locali non di proprietà dove Risto3 opera. In ragione delle gare aggiudicate e delle condizioni di gestione delle utenze il numero di strutture ed i relativi consumi variano di anno in anno.

Delle 301 strutture gestite nel 2021, le utenze a gestione diretta di Risto3 delle quali si rendiconta il consumo sono state 91 per l'energia termica, 68 per l'energia elettrica e 25 per l'approvvigionamento idrico.

Anche nel 2021 i contratti di fornitura di energia elettrica sono al 100% provenienti da fonti di energia rinnovabile.

La tabella seguente presenta il consumo energetico di Risto3, in Giga Joule, ed evidenzia come, attualmente, la principale tipologia di energia utilizzata dalla Società sia quella termica (55%) per il riscaldamento delle strutture e la produzione dei pasti (principalmente metano).

I consumi di carburante, invece, si riferiscono esclusivamente a quanto utilizzato dai veicoli della flotta aziendale per lo svolgimento delle attività.

CONSUMO DI ENERGIA PER FONTE (GJ)*



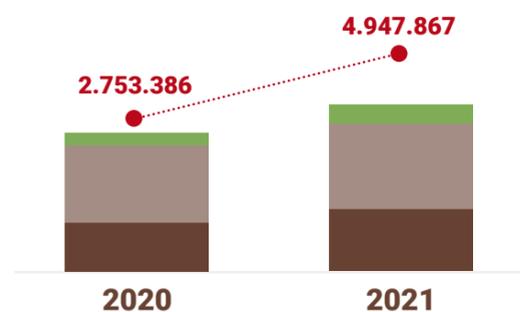
anno 2021

* Dati riferiti alle sole strutture con utenza intestata direttamente a Risto3

Nel 2021 i consumi energetici sono rimasti allineati rispetto alle due annualità precedenti. Ciò è motivato dal fatto che nelle strutture, seppur chiuse in via temporanea nel periodo COVID, alcuni impianti e attrezzature, come ad esempio frigoriferi ed impianti riscaldamento, non vengono spenti ma mantengono le funzionalità minime e/o necessarie per un eventuale immediato ripristino.



CONSUMO DI ENERGIA PER FONTE (GJ)*



* Dati riferiti alle sole strutture con utenza intestata direttamente a Risto3

La riduzione dei consumi

Goal 13



Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere il cambiamento climatico

TEMI MATERIALI

Efficientamento nell'utilizzo delle materie prime

OGGETTIVI STRATEGICI RISTO3

Riduzione dei consumi energetici

Esplicitata anche come obiettivo strategico aziendale, la riduzione dei consumi energetici è una delle leve per un miglioramento nelle efficienze produttive su cui la Cooperativa ha deciso di investire.

Sempre di più infatti la tendenza è quella di preferire, ove possibile, impianti e macchinari ad alimentazione elettrica che contribuiscono a migliorare sia la qualità e la sicurezza del lavoro del personale, che le performance nella produzione, riducendo i tempi di utilizzo delle attrezzature e velocizzando i processi.

Una rendicontazione dettagliata dei consumi permette inoltre un'analisi dei processi produttivi che consente di efficientare i processi e puntare su sistemi a minor consumo energetico. Per offrire una lettura dei consumi parametrata al volume di attività, è stato inoltre analizzato un campione rappresentativo che consente di valutare il consumo di energia elettrica e termica in rapporto al numero di pasti erogati per tipologia di struttura. Il campione è composto da 19 strutture, così suddivise: 4 ristoranti, 11 scolastiche, 4 aziendali.

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA E TERMICA PER 1.000 PASTI (GJ)



Ristoranti



Strutture Scolastiche



Aziendali e Interaziendali

anno 2021	Ristoranti	Strutture Scolastiche	Aziendali e Interaziendali
	11,10	5,95	12,85

* I dati sono stati calcolati su un campione di 19 strutture, così suddivise: 4 ristoranti, 11 scolastiche, 4 aziendali.

Dall'analisi emerge che il consumo di energia elettrica e termica all'interno delle strutture scolastiche ha un'incidenza minore rispetto alle altre voci energetiche. Ciò è dovuto sia alla diversa tipologia di pasto preparato in una struttura scolastica, sia perché le risorse energetiche utilizzate vengono principalmente sfruttate per la preparazione del pasto (ed attività ad esso collegate come il lavaggio delle materie prime) e non - come accade invece nei ristoranti - per altri usi (riscaldamento, con-

dizionamento, illuminazione, ecc.).

Anche l'analisi dei consumi idrici afferisce alle strutture con utenze intestate direttamente a Risto3, che sono 25. Tali consumi, al pari di quelli energetici, sono stati inferiori rispetto a quelli registrati nel corso del 2019, ma in misura meno che proporzionale rispetto alla riduzione del numero di pasti. Anche in questo caso si evince che un consumo idrico minimo è necessario a prescindere dal numero di pasti prodotti.

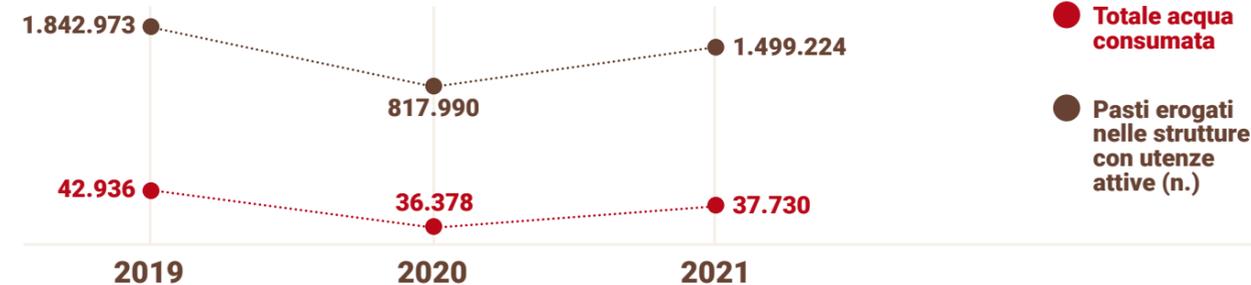
CONSUMI IDRICI PER STRUTTURA (MC)*

Ristoranti	7.594
Scolastiche	8.260
Aziendali e Interaziendali	20.822
Sede	942
Party	112

* Dati riferiti alle sole strutture con utenza intestata direttamente a Risto3

37.730 mc
Totale acqua consumata

CONSUMI IDRICI (MC)



Risto3 è impegnata nella riduzione dei consumi idrici, attraverso l'adozione di buone pratiche sia nelle strutture di proprietà sia in quelle in cui è erogato il servizio. Tale obiettivo di riduzione è perseguito anche attraverso un controllo dei con-

sumi (acqua, elettricità, combustibile, rifiuti) per tutte le strutture in cui è presente un'utenza intestata a Risto3. Al controllo dei consumi si affianca il monitoraggio degli scarichi idrici, gestiti in totale rispetto della normativa vigente.

CONSUMI IDRICI PER PASTO EROGATO* (litri/pasto erogato)

Ristoranti	17,4
Scolastiche**	15,0
Aziendali	27,5

* I dati 2021 sono stati calcolati su un campione di 19 strutture, così suddivise: 4 ristoranti, 11 scolastiche, 4 aziendali

** Dato aggregato che tiene conto delle diverse modalità di erogazione del servizio (produzione/ somministrazione/trasporto)

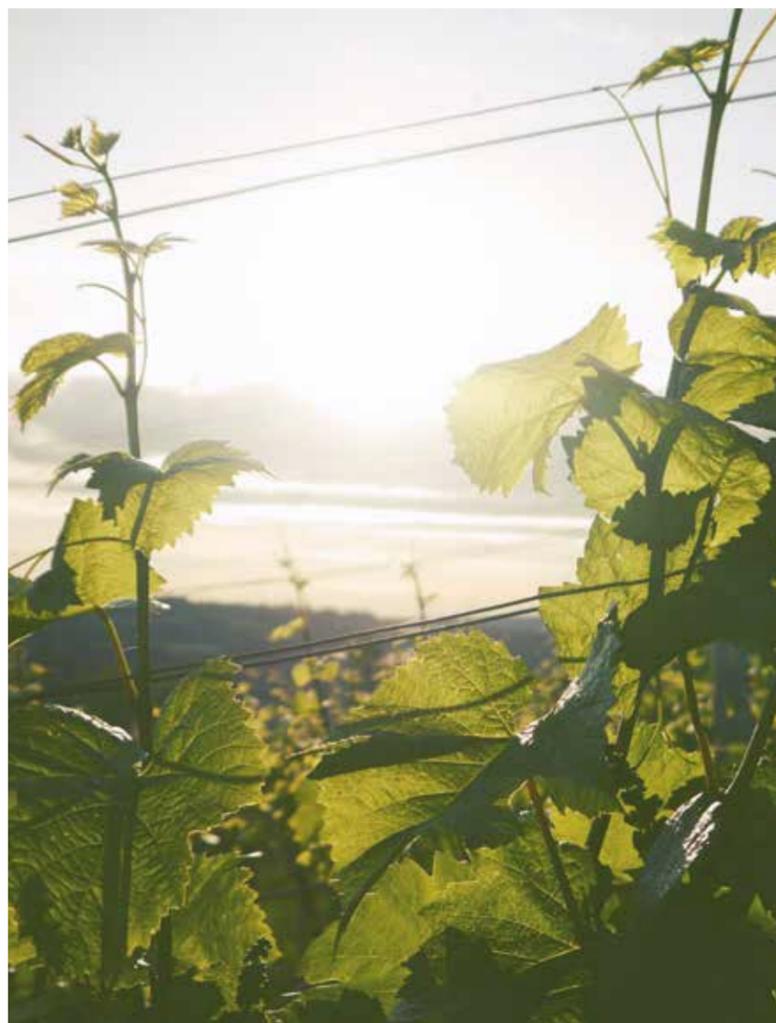
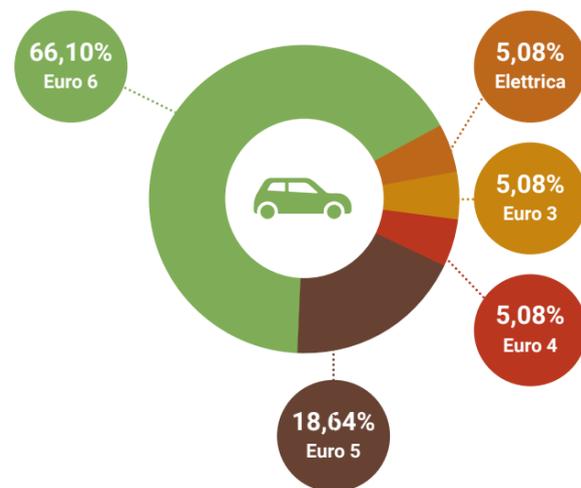


Le emissioni generate ed evitate

GRI 305-1 | 305-2 | 305-5

Coerentemente con l'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n.13, relativo a contribuire alla lotta ai cambiamenti climatici, Risto3 è impegnata nella riduzione delle emissioni inquinanti generate da automezzi. Il parco veicoli aziendale è attualmente composto da 59 mezzi, 7 dei quali di proprietà e 52 a noleggio.

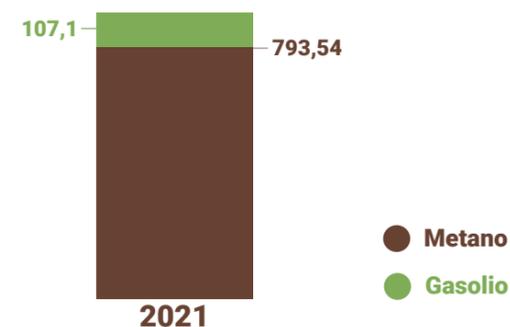
FLOTTA AZIENDALE PER STANDARD EMISSIVO 2021



Da alcuni anni Risto3 ha implementato la flotta aziendale con mezzi elettrici che possano garantire un impatto inquinante inferiore rispetto agli altri mezzi utilizzati. La Società è dotata di 3 auto elettriche per spostamenti brevi (entro i 280 km di autonomia) che vengono ricaricate con energia elettrica 100% rinnovabile. I consumi e il chilometraggio vengono monitorati attraverso un software che consente l'ottimizzazione e l'analisi dei consumi e dei dati di ricarica di questi mezzi. Nel 2021 a parità di chilometri percorsi (22.441 km da 3 auto a gasolio e da 3 auto elettriche), le auto elettriche hanno permesso di generare un risparmio economico complessivo sul carburante di € 1.349,176 e una riduzione dell'impatto ambientale pari

a 2,36 ton di emissioni di CO₂ evitate. Complessivamente le emissioni di CO₂ generate dalla Società sono riportate nella tabella seguente e si riferiscono per la maggior parte al metano consumato per il riscaldamento degli edifici (88%). Non si registrano emissioni derivanti dal consumo di energia elettrica grazie alla stipula di un contratto di fornitura di energia elettrica al 100% rinnovabile. Le emissioni relative al gasolio consumato per la flotta aziendale rappresentano invece l'12% del totale, pari a 107 tonnellate di CO₂.

EMISSIONI DI CO₂ EQUIVALENTE PER FONTE (T)



Per avere una panoramica complessiva delle emissioni, è opportuno osservarne il bilancio complessivo, considerando anche quelle evitate grazie alle scelte effettuate da Risto3 in un'ottica di riduzione del proprio impatto ambientale.

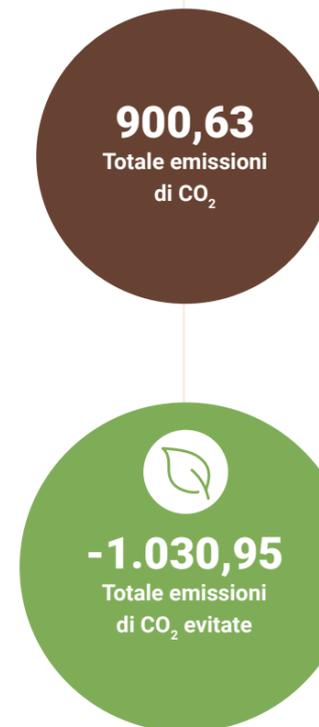
Tra queste scelte figurano in particolare la riduzione del monouso, l'utilizzo di veicoli elettrici e l'utilizzo di energie da fonti rinnovabili. Inoltre, come detto in precedenza, le donazioni delle eccedenze alimentari, oltre ad avere impatti positivi dal punto di vista etico-sociale, consentono di evitare lo smaltimento di ciò che altrimenti sarebbe diventato un rifiuto.

Le emissioni evitate da Risto3 nel 2021 sono riassunte nella tabella seguente:

EMISSIONI DI CO₂ EVITATE PER FONTE (T)

Energia elettrica	-1.020,31
Eliminazione tovagliette	-4,45
Bottiglie in R- PET	-2,71
Eliminazione buste porta-posate	-
Donazioni alimentari	-0,03
Veicoli elettrici	-2,36
CU dematerializzati	-0,16
Copie mensile "Spazio Tre" dematerializzato	-0,93
TOTALE EMISSIONI DI CO₂ EVITATE	-1.030,95

BILANCIO EMISSIONI CO₂ (T)



Nel corso del 2021 alcune comunicazioni e documenti sono stati dematerializzati favorendo la riduzione del consumo di carta. In particolare, tutti i cedolini paga dei collaboratori e tutte le circolari sono stati emessi soltanto in modalità elettronica. Anche il giornale aziendale Spazio3 è pubblicato soltanto in modalità online.



Indice dei contenuti GRI

GRI 102-55

L'approccio di gestione relativo ad ogni tema rilevante emerso dall'analisi di materialità è rendicontato nel presente Bilancio di Sostenibilità nell'introduzione ed in ogni paragrafo specifico.

INDICATORI GRI STANDARD	PARAGRAFO	PAGINA
SEZIONE GENERALE		
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE		
GRI 102-1	Nome dell'organizzazione	Retrocopertina 104
GRI 102-2	Attività, marchi, prodotti e servizi	I settori di attività 14
GRI 102-3	Sede principale	Retrocopertina 104
GRI 102-4	Luogo delle attività	I settori di attività 14
GRI 102-5	Proprietà e forma giuridica	Retrocopertina I Soci 104 24
GRI 102-6	Mercati serviti	I settori di attività 14
GRI 102-7	Dimensione dell'organizzazione	La Società in Cifre 11
GRI 102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori	I collaboratori 58
GRI 102-9	Catena di fornitura	I fornitori e le ricadute territoriali 50
GRI 102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura nel periodo di rendicontazione	<i>Non ci sono state modifiche significative nel periodo di rendicontazione</i>
GRI 102-11	Principio di precauzione	La governance 22
GRI 102-12	Sostegno ad iniziative esterne	I principali risultati economico-finanziari I fornitori e le ricadute territoriali La gestione e la prevenzione dei rifiuti 46 50-53 87
GRI 102-13	Adesione ad associazioni	L' Agenda 2030 Per lo Sviluppo Sostenibile e la Strategia di Sostenibilità Risto3 29
STRATEGIA		
GRI 102-14	Dichiarazione dell'Amministratore Delegato o del Presidente	Lettera agli stakeholder 5
ETICA E INTEGRITÀ		
GRI 102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	Una storia che dura più di 40 anni La Politica di Sostenibilità Mission e Valori I Soci 18 20 21 24

GOVERNANCE			
GRI 102-18	Struttura della Governance	La governance I Soci	22 24
GRI 102-22	Composizione del massimo organo di governo e relativi comitati	La governance I Soci	22 24
GRI 102-23	Presidente del massimo organo di governo	La governance	22
COINVOLGIMENTO DEGLI STAKHOLDER			
GRI 102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	L' Agenda 2030 Per lo Sviluppo Sostenibile e la Strategia di Sostenibilità Risto3	29
GRI 102-41	Accordi di contrattazione collettiva	I collaboratori	58
GRI 102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	L' Agenda 2030 Per lo Sviluppo Sostenibile e la Strategia di Sostenibilità Risto3	29
GRI 102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	L' Agenda 2030 Per lo Sviluppo Sostenibile e la Strategia di Sostenibilità Risto3	29
GRI 102-44	Temi e criticità chiave sollevati	L' Agenda 2030 Per lo Sviluppo Sostenibile e la Strategia di Sostenibilità Risto3	29
PRATICHE DI RENDICONTAZIONE			
GRI 102-45	Soggetti inclusi nel Bilancio consolidato	<i>La Cooperativa non è tenuta a redigere il Bilancio Consolidato</i>	
GRI 102-46	Definizione dei contenuti del Bilancio di Sostenibilità e del perimetro di rendicontazione	Note metodologiche	9
GRI 102-47	Elenco dei temi materiali	L' Agenda 2030 Per lo Sviluppo Sostenibile e la Strategia di Sostenibilità Risto3	29
GRI 102-48	Revisione delle informazioni precedentemente comunicate	<i>Non ci sono revisioni delle informazioni precedentemente pubblicate</i>	
GRI 102-49	Modifiche significative rispetto al precedente periodo di rendicontazione	<i>Non ci sono modifiche significative rispetto al precedente periodo di rendicontazione</i>	
GRI 102-50	Periodo di rendicontazione	Note metodologiche	9
GRI 102-51	Data di pubblicazione del Bilancio di Sostenibilità più recente	Note metodologiche	9
GRI 102-52	Periodicità di rendicontazione	Note metodologiche	9
GRI 102-53	Contatti per informazioni riguardanti il Bilancio di Sostenibilità	Retrocopertina	104
GRI 102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standards	Note metodologiche	9
GRI 102-55	Indice dei contenuti GRI	Indice dei contenuti GRI	96
GRI 102-56	Assurance esterna del Bilancio di Sostenibilità	<i>Non è prevista assurance esterna per questa edizione del Bilancio di Sostenibilità</i>	

PERFORMANCE ECONOMICA

GRI	201-1	Valore economico diretto generato e distribuito	I principali risultati economico-finanziari	46
GRI	202-2	Percentuale di senior manager (coordinatori) assunti dalla comunità locale	I fornitori e le ricadute territoriali	50
GRI	203-1	Investimenti infrastrutturali e servizi finanziati	I fornitori e le ricadute territoriali	50
GRI	204-1	Percentuale di spesa verso fornitori locali	I fornitori e le ricadute territoriali	50
GRI	205-1	Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione	Il Sistema di gestione integrato	54
GRI	206-1	Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche	Il Sistema di gestione integrato	54
GRI	207-1	Approccio alla tassazione	I principali risultati economico-finanziari	46
GRI	207-2	Governance fiscale, controllo e gestione del rischio	I principali risultati economico-finanziari	46
GRI	207-3	Coinvolgimento stakeholder e gestione delle problematiche fiscali	I principali risultati economico-finanziari	46
GRI	207-4	Rendicontazione paese per paese	I principali risultati economico-finanziari	46

PERFORMANCE AMBIENTALE

GRI	301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	Le materie prime	85
GRI	302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	I consumi energetici ed idrici	87
GRI	303-1	Interazione con l'acqua come risorsa condivisa	I consumi energetici ed idrici	91
GRI	303-2	Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	I consumi energetici ed idrici	91
GRI	303-5	Consumo idrico	I consumi energetici ed idrici	91
GRI	304-1	Siti operativi di proprietà, detenuti in locazione, gestiti in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette	<i>Non sono presenti siti operativi in (o adiacenti ad) aree protette e aree a elevato valore di biodiversità esterne alle aree protette</i>	
GRI	305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Le emissioni generate ed evitate	94
GRI	305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2)	Le emissioni generate ed evitate	94
GRI	305-5	Riduzione delle emissioni di GHG	Le emissioni generate ed evitate	94
GRI	306-2	Rifiuti per tipologia e modalità di smaltimento	La gestione e la prevenzione dei rifiuti	87
GRI	307-1	Non conformità a leggi e normative in materia ambientale	<i>Non sono state registrate pene pecuniarie significative o sanzioni non monetarie per la non conformità a leggi e/o normative in materia ambientale</i>	
GRI	308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	I fornitori e le ricadute territoriali	50

PERFORMANCE SOCIALE

GRI	401-1	Nuove assunzioni e turnover	I collaboratori	58
GRI	401-3	Congedo parentale	I collaboratori	58
GRI	402-1	Periodo minimo di preavviso per cambiamenti operativi	I collaboratori	58
GRI	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	La salute e la sicurezza sul lavoro	71
GRI	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	La salute e la sicurezza sul lavoro	71
GRI	403-3	Servizi di medicina del lavoro	La salute e la sicurezza sul lavoro	71
GRI	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	La salute e la sicurezza sul lavoro	71
GRI	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	La salute e la sicurezza sul lavoro	71
GRI	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	Il welfare aziendale	74
GRI	403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	La salute e la sicurezza sul lavoro	71
GRI	403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	La salute e la sicurezza sul lavoro	71
GRI	403-9	Infortuni sul lavoro	La salute e la sicurezza sul lavoro	71
GRI	404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	La formazione La salute e la sicurezza sul lavoro	69-71
GRI	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	I Soci I collaboratori	24 - 58
GRI	406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	I collaboratori	58
GRI	407-1	Attività e fornitori in cui il diritto alla libertà di associazione e contrattazione collettiva può essere a rischio	I collaboratori	58
GRI	408-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro minorile	I collaboratori	58
GRI	409-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	I collaboratori	58
GRI	410-1	Personale addetto alla sicurezza formato sulle politiche o procedure riguardanti i diritti umani	I collaboratori	58
GRI	411-1	Episodi di violazione dei diritti dei popoli indigeni	I collaboratori	58
GRI	412-1	Attività che sono state oggetto di verifiche in merito al rispetto dei diritti umani o valutazioni d'impatto	I collaboratori	58
GRI	413-1	Attività che prevedono il coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	L' Agenda 2030 Per lo Sviluppo Sostenibile e la Strategia di Sostenibilità Risto3	29

GRI	414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	I fornitori e le ricadute territoriali	50
GRI	415-1	Contributi politici	<i>La Cooperativa non versa contributi politici</i>	
GRI	416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	Il benessere del consumatore	78
GRI	417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	Il benessere del consumatore	78
GRI	418-1	Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	Il benessere del consumatore	78
GRI	419-1	Non conformità a leggi e normative in materia sociale ed economica	<i>Non sono state registrate pene pecuniarie significative o sanzioni non monetarie per la non conformità a leggi e/o normative in materia socio-economica</i>	





GRI 102-1 | 102-3 | 102-5 | 102-53

Risto3 Società Cooperativa
Via del Commercio 57 - 38121 Trento
Tel. 0461/ 825175; fax 0461/ 822515
risto3@risto3.it
www.risto3.it

Feedback, domande o commenti:
risto3@risto3.it

Stampa Grafiche Futura - Trento
Finito di stampare nel mese di maggio 2022
Per la stampa del documento è stata usata
carta naturale ECF.



Stampato su carta peso 80 g/m² riciclata ecologica

Progetto grafico Filrouge Studio - A.D. N.Groff
Copertina: Mario Merz, *Igloo di Giap*, 1968

WWW.RISTO3.IT