



BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

2022

Indice



Introduzione

5
Lettera agli stakeholder

8
Note metodologiche

9
Risto3 e l'Agenda 2030
per lo Sviluppo Sostenibile



La Cooperativa Risto3

12
I settori di attività

16
Una storia che dura
da più di 40 anni

17
La Politica di Sostenibilità

18
Mission e Valori

19
La governance

21
Strumenti di governance

23
I Soci

25
L'agenda 2030 per lo sviluppo
sostenibile e la strategia
di sostenibilità Risto3



Promuove il dialogo

32
Comunicazione
con gli stakeholders

33
Strumenti di comunicazione

34
Comunicazione esterna

40
Comunicazione interna

44
I progetti presentati nelle scuole

44
Interventi trasversali per avvicinarsi
alle famiglie



Genera, produce e distribuisce valore

48
I principali risultati economico-finanziari

50
Gli investimenti

52
I fornitori e le ricadute territoriali

56
Il Sistema di gestione integrato



Valorizza le persone

59
I collaboratori

69
La formazione

72
La salute e la sicurezza sul lavoro

76
Il welfare aziendale

79
Il benessere del consumatore



Sostiene e rispetta l'ambiente

84
Gli Obiettivi di Sostenibilità ambientale

85
Le materie prime

87
La gestione e la prevenzione dei rifiuti

91
I consumi energetici e le emissioni

94
Il prelievo idrico

Introduzione

Lettera agli stakeholder



CAMILLA SANTAGIULIANA

PRESIDENTE

Le organizzazioni, e in particolare le cooperative, nascono per soddisfare un bisogno di una comunità, o per colmare uno spazio di mercato all'interno di un settore. Creando il tradizionale punto di incontro tra "domanda e offerta", esse generano più del semplice bene e servizio: attraverso il loro operato sviluppano una cassa di risonanza che amplifica valore e che va a beneficio di un sistema e di una comunità.

Per Risto3 è fondamentale conoscere le proprie onde di risonanza, per comprendere fino in fondo il proprio essere, così come altrettanto importante è sviluppare un lavoro di indirizzamento volto a definire il futuro.

Il Bilancio di sostenibilità è lo strumento che più si addentra in questo contesto, attraverso la definizione di obiettivi oltre che economici, anche sociali e ambientali e con una rendicontazione del proprio operato per un continuo miglioramento.

Seppure la recente emissione delle linee guida GRI abbia reso più complicata la redazione di questo Bilancio 2022, Risto3 non ha voluto abbandonare la sua pubblicazione annuale. La rapida evoluzione dei mercati e ancora più dei contesti, fa sì che tutto muti molto velocemente, e fare il punto e reindirizzare le proprie linee è fondamentale per tenere la rotta.

Nel 2022 si sono perfezionate importanti iniziative rivolte a soci e dipendenti, con l'obiettivo di coltivare e migliorare la gestione delle relazioni all'interno dell'organizzazione. Si è puntato sul rafforzamento del senso di appartenenza dei soci, attraverso la creazione di un'identità visiva sociale, e si è pubblicato un nuovo periodico aziendale cartaceo, consegnato direttamente nella bussola delle lettere di tutti i soci. Si sono inoltre proposti, all'interno dei percorsi formativi, attività e laboratori per approfondire meglio la conoscenza di sé e per acquisire sempre mag-

gior conoscenza della gestione dei gruppi. A conclusione di ciò, l'Assemblea a novembre ha ospitato un interessante intervento sulla comunicazione gentile.

Il 2022 ha visto il prosieguo dell'attività nella lotta allo spreco alimentare, non solo con il ritiro delle eccedenze nelle mense, ma anche con progetti di educazione e sensibilizzazione nelle scuole.

Anche l'attenzione ai prodotti del proprio territorio è rimasta alta, consolidando l'acquisto locale di alcune categorie merceologiche, toccando in più casi punte del 100%.

Un importante passo avanti ha inoltre riguardato l'attenzione al monitoraggio dei consumi energetici, che nel 2022 è stata estesamente sensibilmente toccando, ad esempio, per i rifiuti indifferenziati e provenienti da raccolta urbana, il 72% delle utenze totali intestate. Ciò è stato possibile grazie al maggiore interscambio con i fornitori e attraverso basi di calcolo e di rendicontazione sempre più puntuali.

Questi sono i principali elementi che hanno delineato il lavoro di Risto3 nell'anno 2022 e che proseguiranno nell'ottica del loro miglioramento anche per l'anno a venire.

Il 2022 ha rappresentato per la nostra cooperativa un secondo punto zero, dopo alcuni anni assai funesti; ripartiamo pertanto da questo Bilancio, attraverso cui conoscere più da vicino l'impegno riavviato nei confronti di soci, collaboratori e utenti, oltre che nei confronti dell'ambiente e del sistema economico che ci circonda. Fondamentale sarà sempre più costruire interscambi proficui con gli stakeholders, così da generare assieme le migliori onde di risonanza.

Il 2022 di Risto3

Il 2022 è stato un anno di stabilizzazione e ritorno alla normalità rispetto all'emergenza Covid per il settore della Ristorazione.

Ciò nonostante, alcuni trend strutturali accelerati dalla pandemia, come lo smart-working e il fenomeno del delivery si stanno consolidando, anche se su dimensioni meno rilevanti.

"Nell'anno appena trascorso abbiamo visto rivelarsi l'altra faccia della crisi post-pandemica: dalla crisi della domanda si è passati nel volgere di pochi mesi ad affrontare una crisi di costi. Dunque, pur avendo recuperato, magari non completamente, ma piuttosto solidamente i livelli dei consumi pre-Covid, l'impatto del forte aumento delle bollette (anche oltre il 200%) e, seppure meno intenso, delle materie prime, hanno messo a dura prova la tenuta dei conti economici delle aziende".

Ufficio Studi di Fipe-Confcommercio, Nov2021

Dal Rapporto Annuale della Ristorazione 2022 di FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), il 2022 è stato un anno importante per la ristorazione con un ulteriore balzo in avanti verso il recupero, sebbene non ancora pieno, delle perdite subite durante la pandemia. Per un ristorante su tre il risultato economico è migliorato mentre per poco più della metà è rimasto sui livelli del 2021.

Soltanto per l'11% delle imprese il 2022 non è stato migliore dell'anno precedente.

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 2022 Risto3 ha ripreso le sue attività affrontando le sfide quotidiane e i nuovi progetti con spirito di squadra.



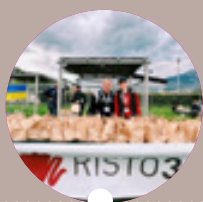
Gennaio

- **Riunioni capi struttura:** il Direttore generale incontra i capi struttura per aggiornamenti operativi
- **Cedolino.net:** viene introdotta l'App Cedolino.net per la gestione del personale.



Marzo

- **Assemblea Risto3 Insieme:** i dipendenti Risto3, aderenti all'associazione si ritrovano in assemblea per approvare il bilancio e per premiare i nuovi nati ed i figli studenti meritevoli.
- **Frmazione Soci:** prendono avvio i corsi per i nuovi soci ordinari
- **Raccolta fondi per l'Ucraina:** i dipendenti aderiscono alla donazione con trattenuta volontaria in busta paga.
- **Green Food Week:** Risto3 e le Comunità di valle aderenti, partecipano alla settimana per l'alimentazione sostenibile proposta da Foodinsider.



Aprile

- **"Pomeriggio di Primavera" nel parco del MUSE:** evento di beneficenza per la popolazione ucraina ospitata in Trentino, organizzato da Risto3 in collaborazione con MUSE e altre associazioni del territorio trentino.



Maggio

- **Assemblea dei Soci:** finalmente in presenza i soci di Risto3 si ritrovano per approvare il bilancio.
- **Crescendo in Risto3 - in memoria di Mor Niang:** prende avvio il corso formativo pluriennale per accrescere le competenze in materia di Coordinamento dei servizi.



Settembre

- **Posate e Matite:** viene pubblicata la prima edizione del magazine di Risto3 per le famiglie.
- **Benvenuti Primini:** apriamo alcune mense ed accogliamo bambini e genitori delle classi prime.
- **Poplar:** Risto3 partecipa all'evento organizzato dagli studenti universitari con un approfondimento sulle misure per ridurre lo spreco alimentare.



Ottobre

- Gita soci ordinari al Lago di Bled e visita ad una realtà aziendale della zona.
- **Risto self Millenium e Top center aperti:** tornano ad aprire il sabato i due Ristoself di Trento e Rovereto.
- **"Se Sa di Casa è Risto3":** parte la nuova campagna pubblicitaria Risto3.



Novembre

- **Assemblea programmatica dei Soci:** i soci si ritrovano in Assemblea per conoscere l'andamento dell'anno e per un approfondimento tematico sul "Manifesto della comunicazione non ostile".

Dicembre

- Risto3 chiude l'anno con un segno positivo.





Nota metodologica

La Società Cooperativa Risto3, prosegue il suo progetto di misurazione dei propri impatti di sostenibilità, con il nuovo Bilancio di Sostenibilità riferito all'anno 2022.

Il documento è stato redatto prendendo come riferimento le linee guida internazionali GRI Standards pubblicate nel 2021 dal Global Reporting Initiative. Al fine di agevolare il lettore nel rintracciare le informazioni all'interno del documento, alle pagine finali è riportato il GRI Content Index.

La rendicontazione di sostenibilità contenuta nel presente documento riflette il principio di materialità o rilevanza, elemento caratterizzante i GRI Standards. L'identificazione e rendicontazione dei contenuti ha tenuto altresì in considerazione i principi GRI di contesto di sostenibilità e completezza. Per la definizione dei criteri di qualità informativa e del perimetro di rendicontazione sono stati applicati anche i principi GRI di equilibrio tra aspetti positivi e negativi, comparabilità, accuratezza, tempestività, chiarezza e verificabilità.

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 2022. Laddove possibile, i dati sono stati riportati anche sotto forma di serie storica triennale (2020-2022), al fine di evidenziare l'evoluzione nel tempo dei rispettivi indicatori. Non sono state effettuate riesposizioni rispetto ai dati dell'esercizio precedente, salvo dove espressamente esplicitato. Eventuali limitazioni a tale perimetro sono opportunamente indicate all'interno del documento.

Lo spirito del documento non è cambiato rispetto all'edizione pubblicata nel 2022, che 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 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.



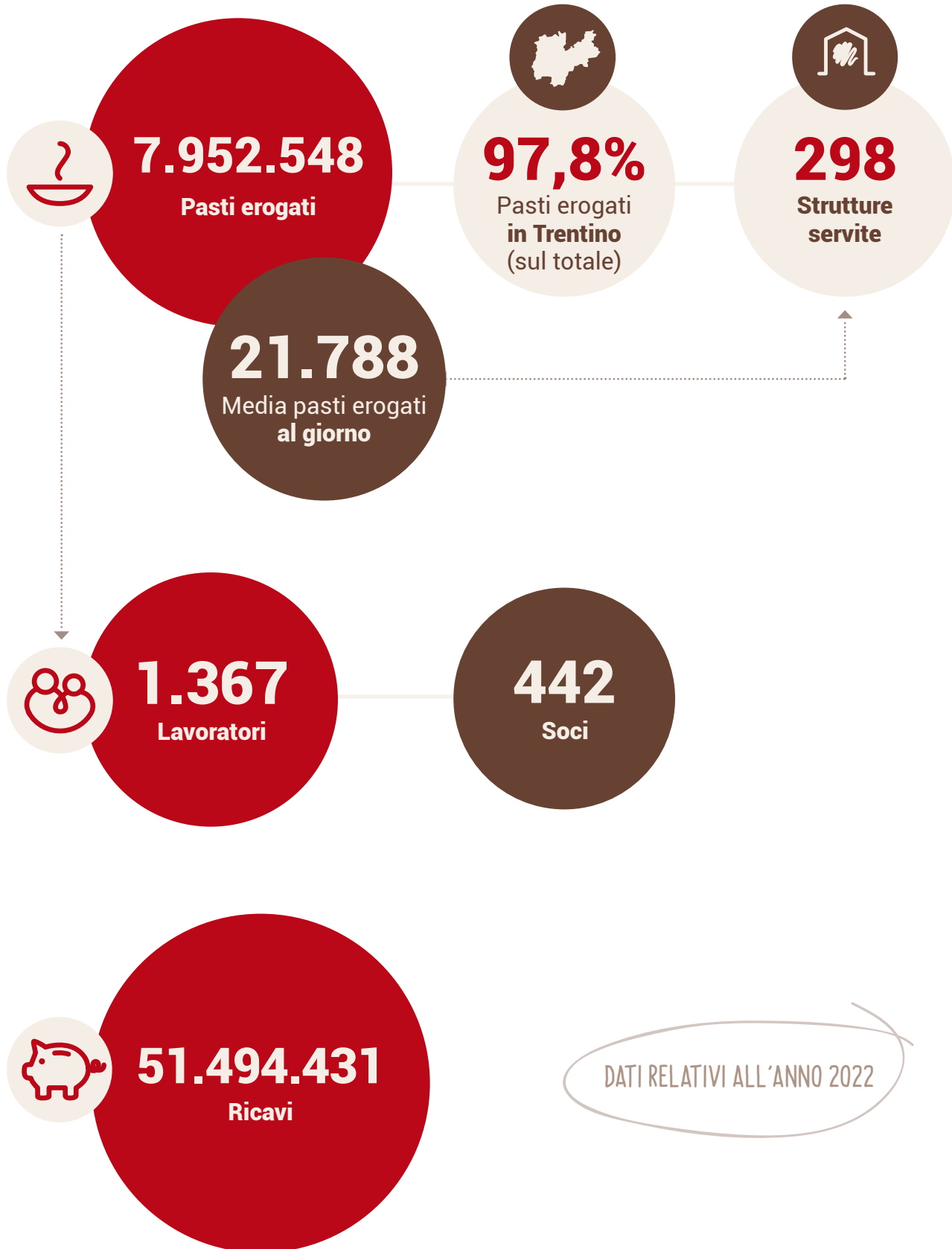
OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

17 OBIETTIVI PER TRASFORMARE IL NOSTRO MONDO





La Società **in Cifre**



DATI RELATIVI ALL'ANNO 2022

La Cooperativa Risto3



Sei settori di attività, 298 strutture in 15 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**

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 213 complessi scolastici dislocati in 14 Comunità di Valle, Risto3 ha servito più di 4 milioni di pasti 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 suoi ristoranti self e interaziendali.



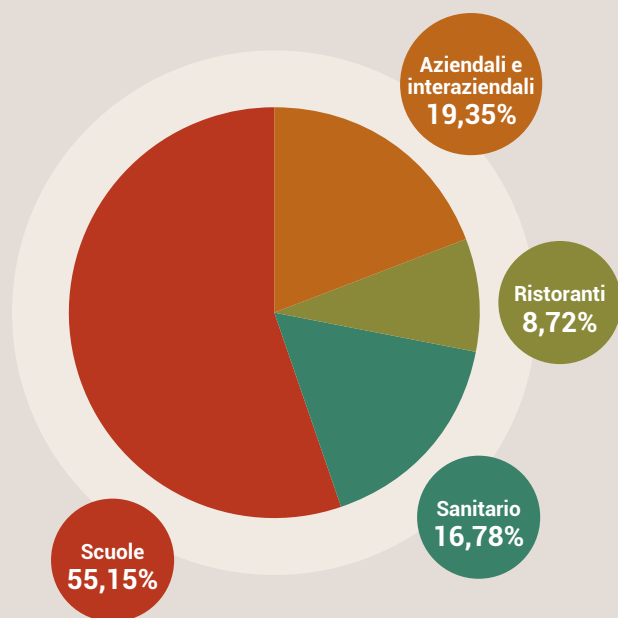
Ristoranti e ristoranti self

Gli 11 locali svolgono la loro attività di ristorazione rivolta a clienti privati e convenzionati con attenzione alle scelte dei clienti.





Pasti erogati per settore nel 2022



Ristorazione in ambito sanitario e per la terza età

Presente in 17 strutture tra Aziende per i Servizi alla Persona e Residenze sanitarie assistenziali in Trentino, la cooperativa offre un servizio su misura 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.





La **presenza territoriale**

Presente in 15 valli, oltre che in due ambiti extra-provinciali, Risto3 gestisce in totale 298 strutture così ripartite per tipologia:



11
ristoranti self/ristoranti
aperti al pubblico



50
mense aziendali/interaziendali
e bar interni



17
residenze per anziani/ospedali



213
scuole

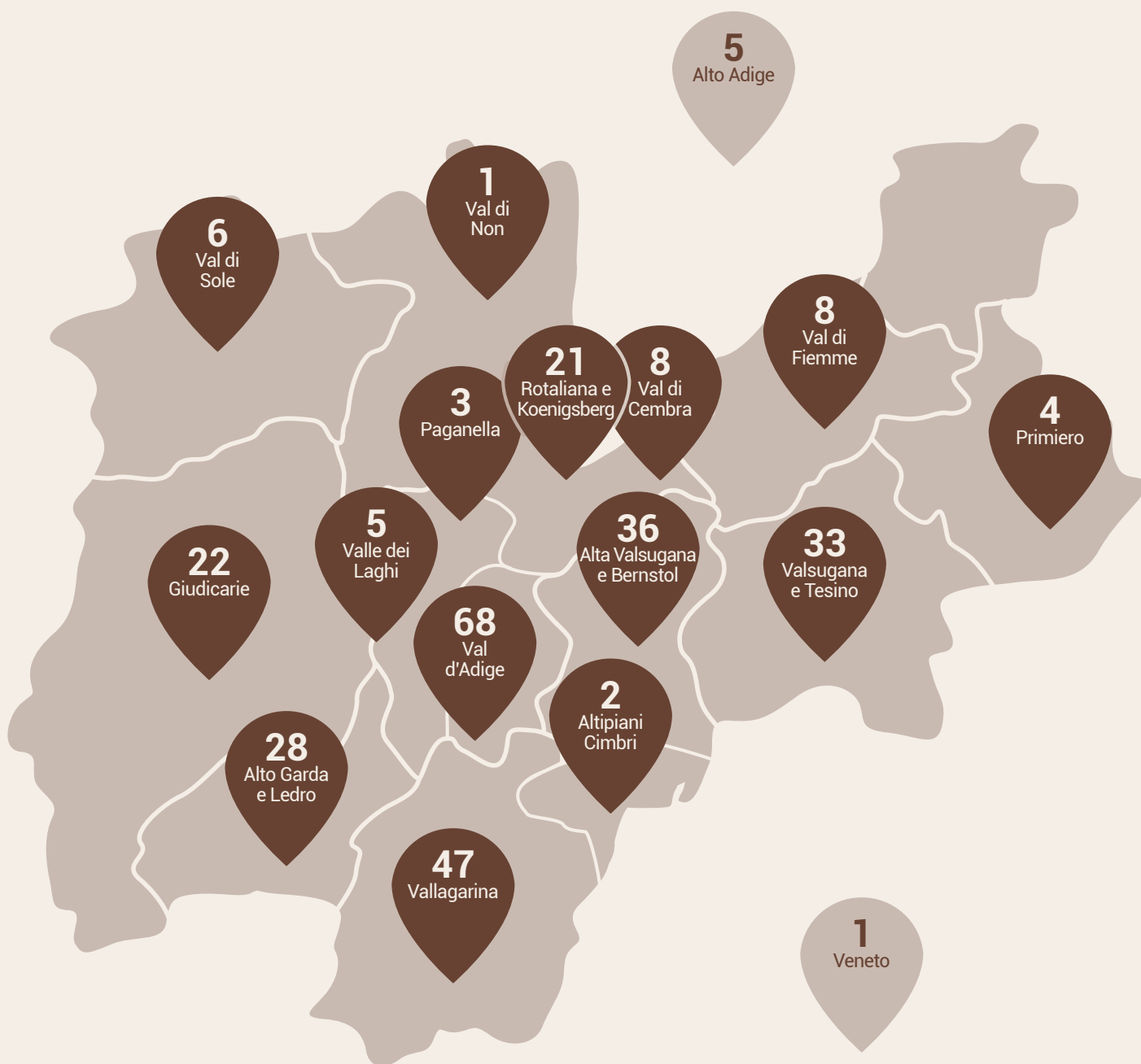


1
gastronomia catering

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

Tra i 1.367 lavoratori, 47 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.







Una storia che dura da più di 40 anni



1979

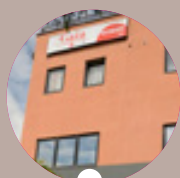
Nasce CO.RI.SO: una cooperativa di cuoche delle mense scolastiche, nata per difendere il proprio lavoro

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 collaboratori



2008

Si attivano nuovi servizi e collaborazioni al di fuori del Trentino

2011

Risto3 supera 1000 collaboratori

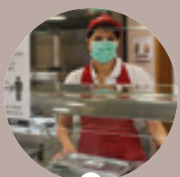
2018

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

2022

Risto3 reagisce: i numeri tornano positivi nonostante l'aumento dei costi.



La **Politica** di **Sostenibilità**

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.





SOSTENIBILI DA SEMPRE

SCEGLIAMO OGNI GIORNO ECOSOSTENIBILITÀ E TRADIZIONE



 **RISTO3**

www.risto3.it | seguici su  

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

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 collettivi-

tà; vigila affinché vi sia il rispetto 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

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 maggio 2023 e che vede nuovamente la nomina di Camilla Santagiuliana Busellato quale Presidente. Tutti i membri del Consiglio di Amministrazione sono soci lavoratori e pertanto operativi direttamente in diverse aree della Cooperativa.

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE 2020 - MAGGIO 2023



Presidente
Camilla Santagiuliana Busellato



Vice Presidente
Bruna Festini Brosa



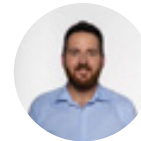
Vice Presidente
Andrea Cecco



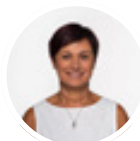
Consigliere
Martina Cagol



Consigliere
Mariarosa Calliari



Consigliere
Martino Casagranda



Consigliere
Angelina Corsi



Consigliere
Maura Depreda



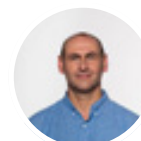
Consigliere
Donatella Eccheli



Consigliere
Giuliana Giazzi



Consigliere
Daniela Girardi



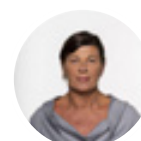
Consigliere
Stefano Magri



Consigliere
Maja Minuz



Consigliere
Guerrino Simonetti



Consigliere
Roberta Stedile

A Maggio 2023 l'Assemblea dei soci ha eletto il Consiglio di Amministrazione per il triennio 2023-2026 così composto:

Baldessari Tatiana
Boninsegna Gabriele
Cagol Martina
Candioli Cristian
Cecco Andrea

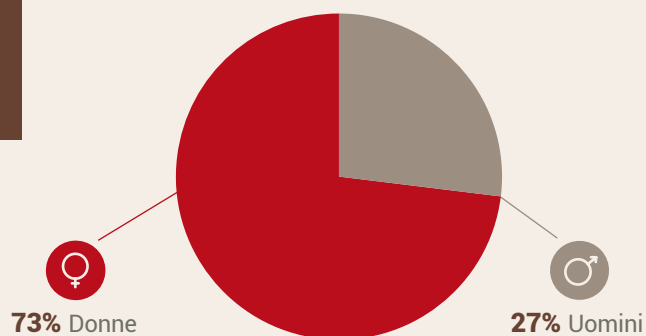
Ciresa Daniele
Corsi Angelina
Dapreda Maura
Eccheli Donatella
Girardi Daniela

Magri Stefano
Minuz Maja
Santagiuliana Busellato Camilla
Simonetti Guerrino
Vaccaro Mirko

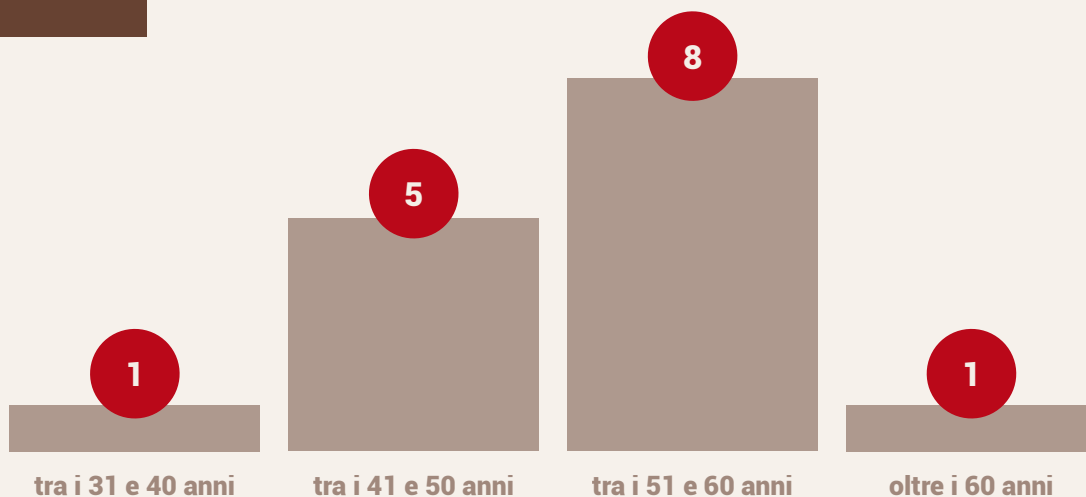


Nel 2022 il Consiglio di Amministrazione si è riunito 16 volte. La grande maggioranza dei suoi componenti ha età compresa tra i 41 e i 60 anni.

CDA RISTO3 PER GENERE



PER FASCIA D'ETÀ



DIREZIONE TECNICO-OPERATIVA



Direttore generale
Paolo Defant



Vicedirettore generale
Stefano Raffaelli



Direttore area tecnica
Nicola Vezzano



Direttrice area sicurezza alimentare e dietetica
Maja Minuz
(ad Interim)



Direttore area commerciale e operativa
Giorgio Martinelli



Direttrice area amministrativa
Nicole Trapin



Direttore area personale
Diego Casagrande



Strumenti di governance

Il Modello Organizzativo 231

Dal 2008 Risto3 ha deciso di dotarsi volontariamente di un Modello di Organizzazione e Gestione volto a prevenire quei reati dalla cui commissione può discendere la responsabilità amministrativa da reato in capo all'ente stesso (D.lgs. 231/2001). Il Modello di organizzazione risponde ai seguenti requisiti:

1

Individuare le attività "sensibili" nel cui ambito esiste la possibilità che vengano commessi reati previsti dal decreto e sono pertanto da tenere monitorate.

2

Prevedere specifici protocolli nelle procedure in essere o ex novo diretti a regolamentare le attività sensibili e le relative azioni di miglioramento necessarie a garantire l'adeguamento alle prescrizioni della normativa.

3

Prevedere un "Organismo di Vigilanza", i cui componenti sono stati scelti in base a criteri di competenza, indipendenza e continuità di azione, al quale affidare il compito di vigilare sul corretto funzionamento del Modello e al quale sono garantiti idonei flussi informativi.

4

Definire le iniziative di formazione e sensibilizzazione del personale, in relazione ai diversi compiti, responsabilità e posizioni ricoperte nella Società.

5

Introdurre un sistema disciplinare interno idoneo a sanzionare il mancato rispetto delle misure indicate nel Modello.

6

Prevedere un sistema di tutela del segnalante in occasione di segnalazione di violazioni del Modello o di comportamenti che costituiscano reati 231.

Nel 2022 Risto3 ha avviato un processo di aggiornamento dell'analisi dei rischi 231 coinvolgendo direttamente le figure apicali dell'organizzazione per mappare nuove attività e/o processi alla luce anche dei nuovi reati presupposti introdotti dalla norma.

Attività sensibili come la gestione delle pratiche anticorruzione tra soggetti privati che potrebbero, ad esempio, essere com-

messi nelle attività commerciali e a comportamenti anticoncorrenziali, antitrust e pratiche monopolistiche sono state oggetto di attenzione particolare e di analisi specifica. Si segnala a tal proposito che nel 2022 non ci sono pratiche legali in corso relative a questi aspetti.



A 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, 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").



Il Sistema Privacy

Risto3 riconosce che il diritto alla privacy e, in particolare, alla protezione dei dati personali, con specifico riguardo a quelli "particolari", costituisce un diritto fondamentale delle persone, direttamente collegato alla tutela della libertà e della dignità umana.

Il trattamento delle informazioni personale è disciplinato dal **Regolamento Europeo n. 679/2016 e dal D.L.gs 101/2018**.

Risto3 ha inoltre elaborato il documento Manuale Privacy che descrive le regole e i comportamenti che si adottano per la salvaguardia delle informazioni personali raccolte e conservate presso le proprie sedi.

A maggio 2022 è stato nominato un Responsabile della protezione dei dati (Data Protection Officer) che ha il compito di collaborare, informare e sorvegliare le corrette modalità previste dalla normativa.

A settembre 2022 il Delegato Privacy, nominato dal Consiglio di Amministrazione, avvalendosi della collaborazione del DPO, ha approvato l'aggiornamento del Manuale Privacy e del Registro dei trattamenti dei dati personali, dopo un percorso di analisi e adeguamento rispetto alle esigenze del nuovo assetto della gestione privacy.

Gli Enti di controllo

1

Collegio Sindacale

È costituito su nomina dell'Assemblea dei Soci ed è composto da un Presidente, due membri effettivi e due membri supplenti.

Il suo compito è quello di vigilare sull'osservanza della legge e dello Statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione, oltre che sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile della Società.

2

Società di revisione

È incaricata della Revisione legale dei conti attraverso verifiche periodiche (trimestrali) rilasciando annualmente una 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. La revisione è affidata alla Federazione Trentina della Cooperazione.

3

Organismo di vigilanza (ODV)

Costituito da tre membri uno dei quali Presidente, l'ODV è nominato dal Consiglio di Amministrazione ed ha il compito di verificare il funzionamento e l'osservanza del "Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo" adottato da Risto3 e la conformità dell'analisi dei rischi e delle misure di mitigazione adottate rispetto ai processi individuati e mappati.

I COMPONENTI DEL COLLEGIO SINDACALE 2020 - MAGGIO 2023

1

Presidente
Stefano Giovannini

2

Sindaco effettivo
Mauro Zanella

3

Sindaco effettivo
Elia Zandonai

I MEMBRI DELL'ORGANISMO DI VIGILANZA

1

Presidente
Elia Zandonai

2

Consigliere
Maurizio Postal

3

Consigliere
Sara Brida

IL SISTEMA PRIVACY

Delegato Privacy
Stefano Raffaelli

DPO
Corrado Dallabernardina

I Soci

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.

338
Soci
Ordinari

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 ordinaria. Al momento dell'ammissione il socio speciale versa una quota di capitale sociale pari a 1.550 euro.

103
Soci
Speciali

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).

1
Socio
Sovventore

442
Totale
Soci

ANALISI DEI SOCI LAVORATORI DIPENDENTI

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

Nel 2022, 440 sono i soci lavoratori dipendenti e 1 il socio lavoratore autonomo.

PER GENERE

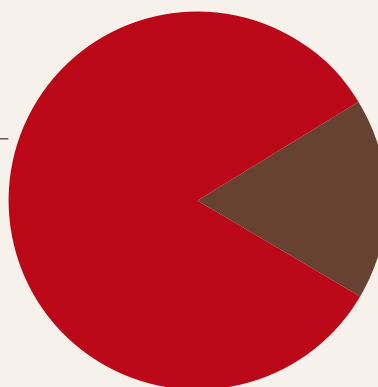
Il totale dei Soci lavoratori dipendenti in Risto3 è pari a 440 unità, in prevalenza di genere femminile (83%):

440
Totale Soci dipendenti



83% genere femminile

di cui:
290 Soci Ordinari
76 Soci Speciali



17% genere maschile

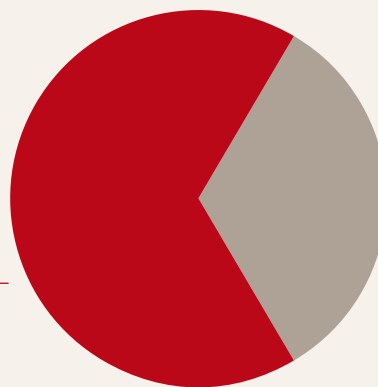
di cui:
47 Soci Ordinari
27 Soci Speciali

PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO

Tutti i Soci lavoratori dipendenti hanno un contratto di assunzione regolato dal Contratto Collettivo Nazionale di categoria, in larga prevalenza a tempo indeterminato (67,05%).

67,05%

295 Contratti a Tempo Indeterminato

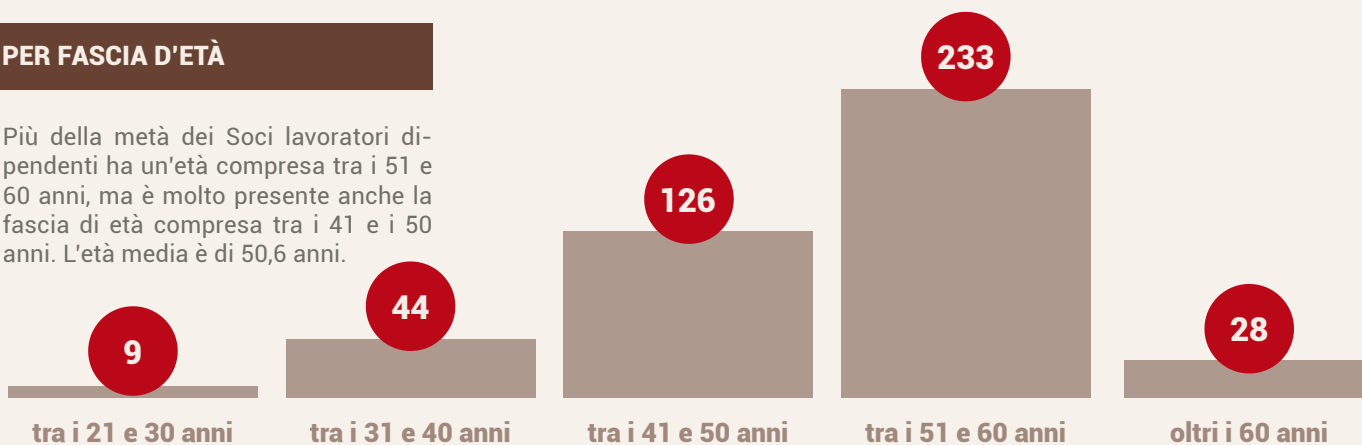


32,95%

145 Contratti a Tempo Determinato

PER FASCIA D'ETÀ

Più della metà dei Soci lavoratori dipendenti ha un'età compresa tra i 51 e 60 anni, ma è molto presente anche la fascia di età compresa tra i 41 e i 50 anni. L'età media è di 50,6 anni.



L'agenda 2030

Per lo Sviluppo Sostenibile e la Strategia di Sostenibilità Risto3

“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 SGDs (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 nel 2019 e nel 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.

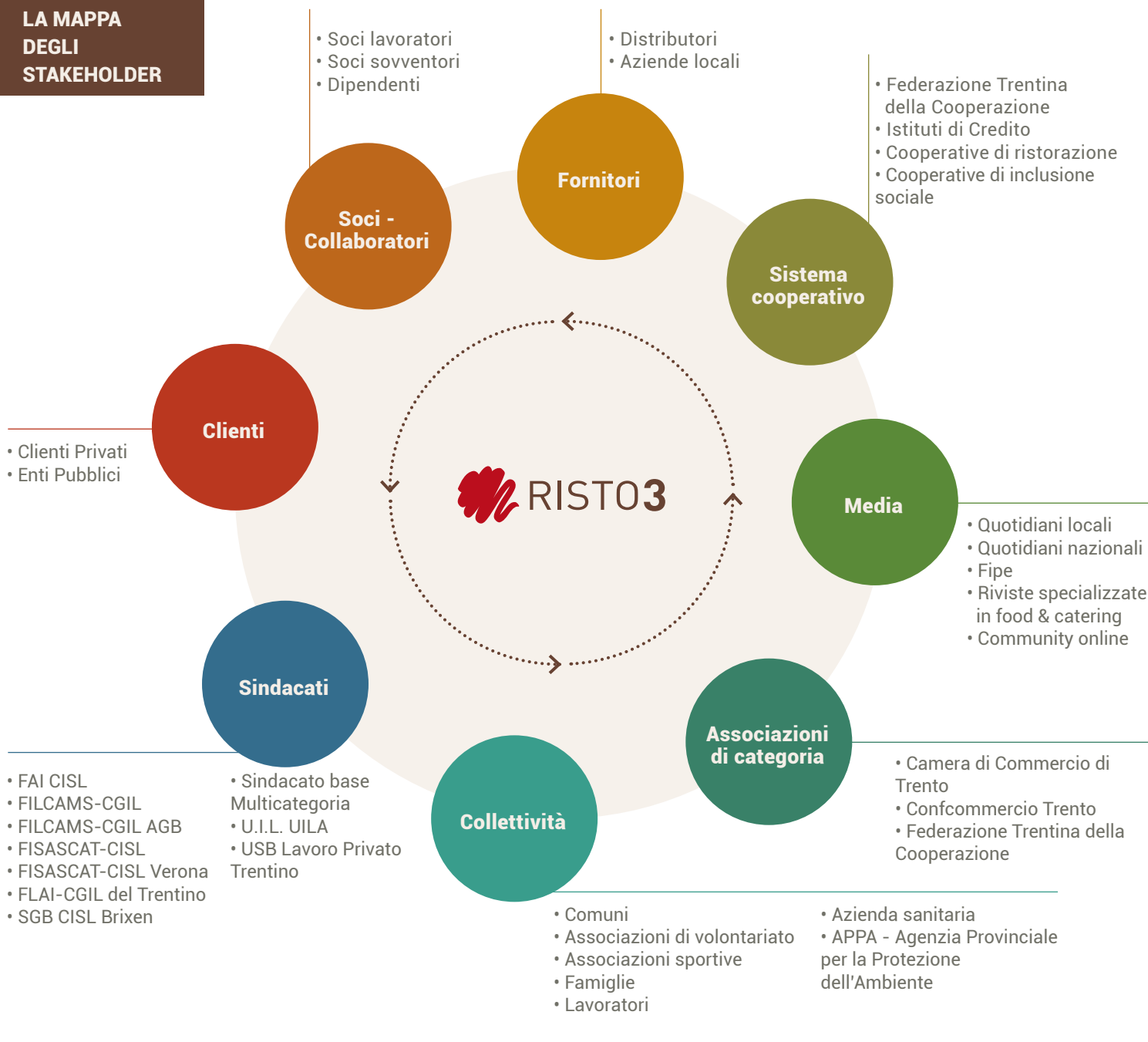
**ECCO
LE TEMATICHE
SPECIFICHE:**

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

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.



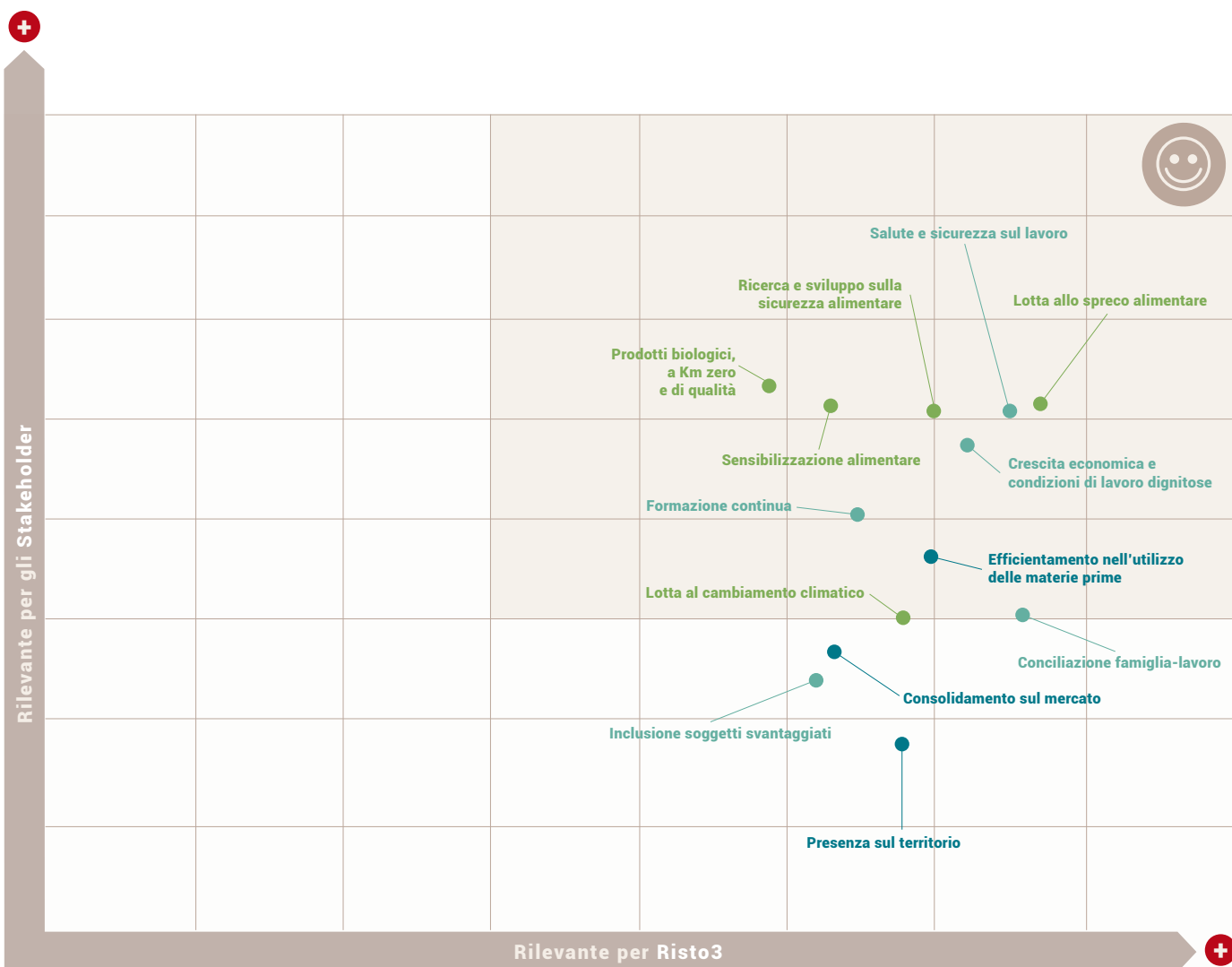
Dall'analisi alla matrice di materialità

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 2022 si decide di mantenere inalterata tale analisi che verrà rivalutata in concomitanza con il nuovo Piano industriale.



Sostenibilità Economica



Sostenibilità Sociale



Sostenibilità Ambientale

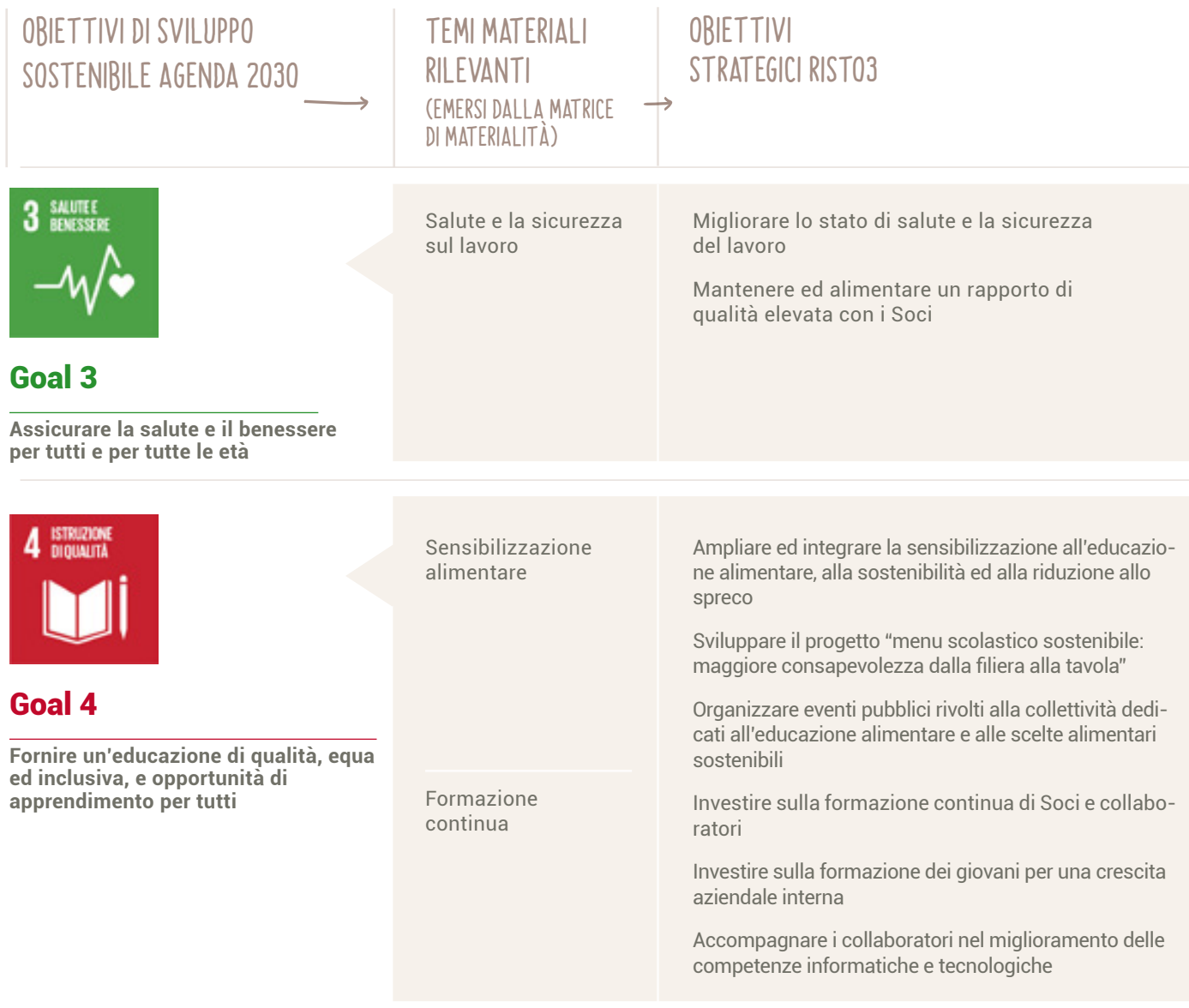


La strategia di sostenibilità di Risto3

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.





Goal 5

Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne

Conciliazione famiglia – lavoro

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



Goal 8

Incentivare una crescita economica, duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti

Crescita economica e condizioni lavorative dignitose

Acquisire servizi dove è possibile garantire qualità ad un prezzo remunerativo

Mantenere e sviluppare i servizi di ristorazione in ambito provinciale nei settori attuali

Individuare settori di crescita duratura anche esterni all'attività tipica

Efficientare la struttura organizzativa

Informatizzare i principali processi operativi



Goal 10

Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni

Crescita economica e condizioni lavorative dignitose

Migliorare la comunicazione interna tra organizzazione e collaboratori

Porre attenzione verso soggetti deboli o svantaggiati



Goal 12

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

Lotta allo spreco alimentare

Ricerca e sviluppo sulla sicurezza alimentare

Prodotti biologici, a Km 0 e di qualità

Garantire qualità e sicurezza alimentare nel servizio offerto

Utilizzare in via preferenziale i prodotti alimentari del territorio

Privilegiare prodotti ottenuti da agricoltura sociale

Promuovere attività di ricerca, innovazione e partenariato con enti universitari e di ricerca

Ridurre le emissioni inquinanti generate da automezzi

Incrementare le strutture coinvolte nel recupero delle eccedenze alimentari



Goal 13

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

Lotta al cambiamento climatico

Efficientamento nell'utilizzo delle materie prime

Creare partnership con gli stakeholders su aspetti inerenti alla sostenibilità, e continuare a contribuire a progetti legati all'educazione alimentare, alla filiera corta e alla riduzione delle emissioni

Ridurre i consumi energetici

Valutare gli impatti ambientali connessi allo spreco alimentare nel comparto scolastico



Promuove Il dialogo



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

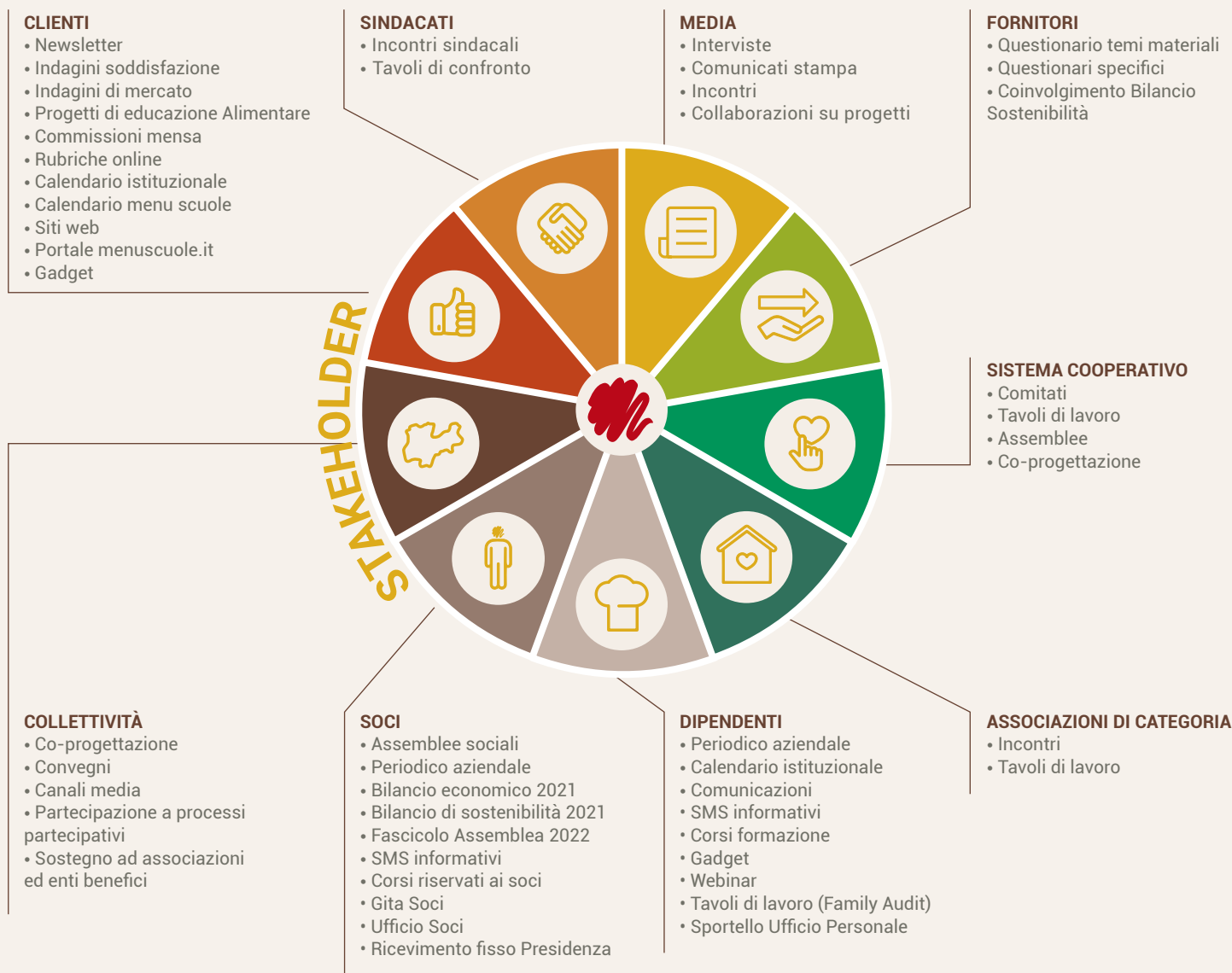


Comunicazione con gli **stakeholders**

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.

Mapa 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.

Dopo il biennio Covid, in cui è stata fatta un revisione di tutti

gli strumenti di comunicazione, passati quasi integralmente al digitale, e una naturale interruzione di molte attività, nel 2022 sono state riavviate campagne istituzionali, spot, eventi aperti al pubblico, rebranding e attività sociali.



Comunicazione esterna

I nostri numeri



La campagna istituzionale

Se sa di casa è Risto3

La promessa è sintetizzata nel claim istituzionale *Se sa di casa è Risto3* che viene riconfermato anche nella nuova campagna istituzionale. Stesso claim ma una nuova veste visiva con un taglio più giocoso, che punta a farsi notare.



Il sapore di casa te lo si legge in faccia

Persone diverse, lo stesso piacere di mangiare e sentirsi subito a proprio agio.

Non importa se mi trovo in un ristorante self o in una mensa: il tempo di assaggiare il primo boccone, e subito riconosciamo quella sensazione che ci fa dimenticare di trovarci in un luogo pubblico.



Campagna di Natale 2022 Banco Alimentare

Un caffè per Banco Alimentare!

Da qualche anno, Risto3 ha scelto di rinunciare alle decorazioni natalizie all'interno dei punti ristorativi per investire in gesti concreti di sostenibilità. Per il Natale 2022 si consolida la collaborazione con Banco Alimentare e si coinvolgono gli utenti di Ristoranti e Interaziendali in una sfida di generosità: dal 12 al 24 dicembre, per ogni caffè venduto verseremo € 0,50 a Banco Alimentare.



Evento Ucraina

“Pomeriggio di Primavera”: divertimento e beneficenza

La popolazione ucraina ospitata in Trentino è protagonista dell'evento di beneficenza organizzato da Risto3, in collaborazione con MUSE, le associazioni sportive AC Trento, Arcoba-

leno Basket e Trentino Rosa Volley e le cooperative sociali La Coccinella, Arianna e Kaleidoscopio.

Luogo: Parco del MUSE, sabato 23 aprile 2022



Rebranding Party > Catering

Risto3 Party cambia vestito: non solo un nuovo nome *Catering Risto3* ma anche una nuova proposta di servizio e prodotto con la professionalità e l'attenzione che ci ha sempre contraddistinti.

Catering

 RISTO3



Posate e Matite

Nasce la rivista "Posate e Matite: il magazine per la famiglia": si tratta di una rivista light rivolta ai genitori di elementari e medie, che sarà diffusa in forma cartacea o in formato digitale in base alle indicazioni della Comunità e per la quale sono previste 2 edizioni all'anno (1° e 2° quadrimestre).

La rivista racconta il servizio della mensa scolastica e propone alle famiglie suggerimenti, curiosità e consigli per una corretta alimentazione.



Posate e matite
Il magazine scolastico di Risto3

risto3.it 

6
7

A scuola cucinano per me... ogni giorno!



1. La cuoca seleziona gli ingredienti in base alle ricette definite dalla dietista.



2. Ogni piatto è preparato e consumato in giornata: gnocchetti alla romana, strangolapreti, ragu, polpette sono solo alcuni esempi di pietanze cucinate interamente dalla cuoca.



3. Le portate vengono preparate con metodi di cottura sani come stufatura, forno o brasatura: sono banditi soffritti e frittture.



4. Bambini e ragazzi vengono serviti sul posto dalla cuoca o dalle addette mensa di Risto3.

5. Il servizio può essere organizzato al carrello, o self service o direttamente al tavolo (tutto dipende da dimensione e attrezzature presenti all'interno della mensa scolastica).

6. Le porzioni sono definite dalla dietista consumando per tutte le portate previste nel menu, ogni bambino o ragazzo ottiene l'apporto nutrizionale ideale.

Garanzia di qualità e sicurezza alimentare per bambini e ragazzi sono alla base del servizio mensa di Risto3. In tutte le fasi: dalla preparazione fino alla distribuzione dei pasti. Entra (simbolicamente) in mensa e scopri cosa succede ogni giorno.

Per le diete speciali (attenzione è ancora più alta: solo le cuoche che hanno seguito corsi di formazioni specifici possono occuparsi della preparazione e del servizio di queste diete.

 Su menuscuole.it trovi il calendario aggiornato in tempo reale. Inquadra il QRCode, vai subito a menuscuole.it

 **RISTO3**

Benvenuti primini

Porte aperte in mensa per bambini e genitori iscritti alla prima elementare: un'occasione per conoscere le persone che cucineranno ogni giorno per i bambini.

Assaporiamo la scuola

Visitiamo insieme la cucina della scuola

 **RISTO3**



Vieni a conoscerci!

Concept Calendario 2023 e Agende Natale

Il mondo è buono perché è vario: questo il tema scelto per il calendario 2023. Con le illustrazioni di Federica Bordoni, ogni pagina si carica di colore e offre spunti di riflessione per sottolineare come la diversità sia un bagaglio di ricchezza per la società.



Generazioni diverse a confronto:
e se imparassimo anche dai più piccoli?

Comunicazione interna

Spazio Tre

Il 2022 è stato l'ultimo anno di pubblicazione di Spazio3, che migrerà nello spazio del "Blog Dipendenti" all'interno del nuovo sito Risto3.

SPAZIO TRE
SATELLITE DI
CULTURA AZIENDALE

MARZO 2022

EDITORIALE
DA OGGI FORSE VEDIAMO MEGLIO

NEWS

- **Lamento dei costi e gli effetti sulle aziende**
Con l'inflazione?
- **CELOLINO NET**
Sistema ufficiale di timbratura, in alcune strutture
- **Grazie a tutti i collaboratori RISTO3 che hanno partecipato alla raccolta fondi per l'Ucraina**
- **Assemblea di Bilancio RISTO3 Insieme**
Elezioni CDA Risto3 Insieme
- **Il lasso d'interesse 2022 per il prestito sociale**
- **Festa della donna**
Con il cibo non si scherza ma ridere è una cosa seria
- **Green Food Week a RISTO3**

PERSONE

- **Modalità corsi aziendali**
Devi seguire un corso di formazione RISTO3? Da oggi puoi prenotare tu la data della lezione
- **Convenzione esiva per i dipendenti RISTO3**
Associazione dilettantistica arcobaleno basket Estate in movimento
- **Convenzione per i dipendenti Agenziatori CAF ACLI**
Servizio Trentino

RUBRICHE

- **Meal kit di Quomi**
Gli ingredienti per le ricette direttamente a casa
- **La saponi che...**
La frutta a fine pasto fa davvero bene?
- **Ricette del mese**
Crostata di patate con gli agretti o "barba di frate"
- **Collaboratori e soci in Risto3, come comunicare con noi**

RISTO3
DIPLOMA E BENESSERE PER TE
www.risto3.it

SPAZIO TRE
SATELLITE DI
CULTURA AZIENDALE

MAGGIO 2022

EDITORIALE
ASSEMBLEA DI BILANCIO: UTILE, ENTUSIASMO E SOSTENIBILITÀ

NEWS

- **Il resoconto dell'Assemblea di Bilancio**
Fotoraconte e contenuti
- **Comunicare con le immagini**
Le immagini del Bilancio di sostenibilità e dell'Assemblea
- **Bilancio 2021**
I dati salienti
- **Bilancio di Sostenibilità 2021**
I dati salienti
- **Le preassemblee del 2022**
«La cooperativa esiste solo se esistesse, Socie»
- **Applicazione servizio ristorazione delle Scuole delle Giudicarie**
- **Avvio corso Mdr**

PERSONE

- **Ciao Jolanda**
Le parole delle colleghe
- **Buon compleanno!**
Tutti i compleanni di giugno

RUBRICHE

- **Sugarfood**
I "cibi super" che decollano nel mercato
- **Lo sapevi che...**
Torniamo il ferro in tanti alimenti?
- **Ricette del mese**
Pastà con sedano, bottarga e avogole
- **Collaboratori e soci in Risto3, come comunicare con noi**

RISTO3
DIPLOMA E BENESSERE PER TE
www.risto3.it

SPAZIO TRE
SATELLITE DI
CULTURA AZIENDALE

OTTOBRE 2022

EDITORIALE
PAROLE O STILI?

NEWS

- **Convocezione Assemblea di novembre**
- **Riunioni periodiche con i responsabili di struttura**
- **Incontro formativo per i Soci Speciali 2020**
- **Percorso per aspiranti Soci**
Aperte le iscrizioni dal 18 ottobre al 2 novembre
- **I nostri ristoranti self aperti anche il sabato**
- **Nuovo spot per Risto3**
"Il sapore di casa le lo si legge in faccia"
- **Un esempio di ricerca e innovazione:**
Cirofood District

PERSONE

- **In ricordo di Roberta**
- **Intervista doppia**
Visti nuovi in Risto3
Conosciamo Nicola Vezzaro e Diego Casagrande
- **Buon compleanno!**
Tutti i compleanni di novembre

RUBRICHE

- **Il caffè di domani**
Il fabbisogno di vitamina D non si può coprire con l'alimentazione?
- **Ricette del mese**
Torte tatin alla zucca
- **Collaboratori e soci in Risto3, come comunicare con noi**

RISTO3
DIPLOMA E BENESSERE PER TE
www.risto3.it



Sei Tre

Durante l'assemblea di novembre 2022 è stata presentata il nr. 0 della nuova rivista: SEI TRE, una rivista culturale di approfondimento che viene pubblicata ogni sei mesi e spedita a casa di tutti i Soci.



Sei RISTOtre: il nuovo brand dei soci

Gli strumenti della comunicazione visiva ci sono utili per tratteggiare una distinzione tra il ruolo sociale e il ruolo professionale, e sottolineare, così, i diversi momenti di coinvolgimento. Abbiamo ricercato un'estetica riconoscibile per tutti i momenti dedicati alla base sociale, ai prodotti a essa destinati e agli output riservati esclusivamente ai soci, delineando un'identità visuale che aiuti a riconoscersi. Il nuovo logo "Sei RISTOtre" è anche una dichiarazione di intenti: chi se non i soci della base sociale sono e rappresentato Risto3 nella sua interezza?



Ricorrenze

Ogni anno, in memoria di un tempo in cui ci si conosceva tutti per nome, la Cooperativa mantiene due tradizioni: i biglietti di auguri di compleanno e un piccolo regalo per tutte le collaboratrici in occasione della Festa della Donna.



Giochi di parole applicati su spille da appendere sulla divisa per scambiare un sorriso con i bambini e i clienti.



Uno dei biglietti di compleanno realizzati dall'illustratrice Silvia Benedetti per Risto.



Manifesto della comunicazione non ostile

L'invito portato da Rosy Russo, ideatrice di Parole O_Stili, durante l'Assemblea di novembre 2022 è quello di ricordare che serve sensibilizzazione e educazione contro la violenza delle parole. Il nostro lavoro è fatto di relazioni, nelle cucine e fuori, (con i clienti, con i colleghi, con i responsabili) Il tema portato

di fronte alla base sociale ha l'intento di sviluppare una cultura aziendale (e personale) che stimoli una comunicazione proattiva e positiva, come chiave per creare ambienti di lavoro in cui stare bene.

parole
Ostili

Il Manifesto della comunicazione non ostile

PER LE AZIENDE

- 1. Virtuale è reale**
So che ogni parola in rete ha conseguenze concrete e può costruire o distruggere relazioni reali. Modero i toni e valorizzo l'empatia, l'ascolto rispettoso e, se è il caso, lo humor. Sono coerente e mantengo le promesse fatte online.
- 2. Si è ciò che si comunica**
Quanto comunico rispecchia valori e identità miei e dell'azienda. Promuovo la fiducia e la trasparenza. Sono leale e intellettualmente onesto con i concorrenti. Curo la qualità di ciò che comunico così come curo quella di ciò che produco.
- 3. Le parole danno forma al pensiero**
Comunico in modo semplice e chiaro, con l'obiettivo di farmi capire, e mi prendo il tempo che serve per riuscirci. Evito i tecnicismi inutili, do sempre le informazioni necessarie. So che le mie idee avranno successo solo se le racconto bene.
- 4. Prima di parlare bisogna ascoltare**
L'ascolto prescinde dalla gerarchia: solo ascoltando gli altri, colleghi partner o clienti, posso costruire un progetto vincente per tutti. Agevolò la comunicazione. Rispondo alle domande, accolgo le critiche e le uso per migliorare.
- 5. Le parole sono un ponte**
Trovo parole giuste, entusiasmanti, ospitali, inclusive, tali da creare un terreno comune e costruire relazioni di valore. Cerco di conoscere ragioni e interessi dei miei interlocutori per capire il loro punto di vista e sono disposto a cambiare il mio.
- 6. Le parole hanno conseguenze**
Le mie parole rappresentano la mia azienda, hanno un peso e concorrono alla creazione dell'immaginario collettivo: ne sono consapevole e me ne assumo la responsabilità. Ho il coraggio di rispondere ad attacchi ostili con gentilezza.
- 7. Condividere è una responsabilità**
Quanto condivido in rete influisce sulla reputazione e la credibilità della mia azienda. Seleziono e valuto fonti e contenuti, non diffondo mai notizie, informazioni e dati falsi o riservati. Rispetto la privacy e tutelo la sicurezza.
- 8. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare**
Discutere aiuta a crescere. Discutendo – anche energicamente – opinioni e prospettive, valorizzo la libera espressione delle idee, indipendentemente dalle gerarchie. Rispetto sempre le persone, la loro diversità e la multiculturalità.
- 9. Gli insulti non sono argomenti**
L'aggressività è nemica di una comunicazione efficace e costruttiva. Insultare è umiliante e sterile, e chi insulta dimostra solo di non avere argomenti migliori. Sensibilizzo i miei collaboratori a comunicare in modo equilibrato e non ostile.
- 10. Anche il silenzio comunica**
C'è un tempo per ascoltare, un tempo per riflettere, un tempo per rispondere. So quando è meglio la parola e quando è meglio il silenzio: tacere aiuta a dare risposte lucide al momento giusto, e il silenzio può anche esprimere valore e forza.

Twitter | Facebook | Instagram | paroleostili.it

I progetti presentati nelle scuole



Io mangio sostenibile

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

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.



i0 sprec0 zero

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

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.



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, consentendo un vero ritorno all'epoca pre-pandemia solo dopo i primi mesi del 2022.

Questo contesto non ha risparmiato la vita associativa, né tantomeno le occasioni di partecipazione riservate alla base sociale.

Il primo grande evento in presenza, dopo due anni di stop, è stata l'Assemblea di approvazione di bilancio, che si è svolta il 28 maggio 2022, Sala congressi della Federazione Trentina delle Cooperative; finalmente con la presenza di tutti i Soci, uno svolgimento tradizionale e la possibilità di un buffet conviviale alla fine dei lavori. I Soci hanno partecipato con una forte e ritrovata adesione, pari all'82,6% degli aventi diritto. Per permettere ai Soci di essere adeguatamente informati, e affrontare con maggiori strumenti la presentazione della proposta di bilancio, l'Assemblea è stata preceduta da 6 pre-Assemblee formative, diffuse nei territori, a cui ha preso parte il 40% della base sociale.

A novembre l'Assemblea dei soci si è svolta presso Sala conferenze "Don Milani" presso l'editrice Erickson di Trento, in un evento in cui sono stati forniti aggiornamenti sull'andamento della cooperativa, le novità in atto e sugli obiettivi strategico-industriali del futuro triennio. Come da tradizione, un ospite esterno ha chiuso l'Assemblea con un intervento di interesse sociale e comunicativo.

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 42 Soci;
- un corso di formazione per i Soci Speciali sul funzionamento organizzativo e gestionale di una cooperativa di produzione e lavoro, frequentato da 36 Soci;
- il percorso propedeutico per gli Aspiranti Soci Speciali, frequentato da 25 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;
- la diffusione mensile del giornalino interno "Spazio Tre" per tenersi sempre aggiornati sulle attività della Cooperativa e sui trend di settore;
- la realizzazione di una nuova rivista cartacea di approfondimento e cultura dedicata esclusivamente alla base sociale.



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
<ol style="list-style-type: none"> 1 Dimostra senso di responsabilità verso il proprio lavoro 2 Si impegna per crescere professionalmente ed è esperto in ciò che fa 3 Usa testa e cuore, pensiero ed azione 4 È propositivo e proattivo 5 È interessato al settore-ambito di lavoro della cooperativa 	<ul style="list-style-type: none"> • rispetta regole e materie prime • non guarda l'orologio • si informa sul proprio lavoro • partecipa ai corsi e trasferisce ciò che ha imparato, si aggiorna • ascolta le lamentele e propone soluzioni • crea gruppo creando armonia • si attiva a risolvere le emergenze • rappresenta l'azienda con i suoi comportamenti • è attento a non produrre sprechi • fa scelte che salvaguardano l'ambiente 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Aiuta gli altri a crescere 2 Funge da esempio 3 Ha costruito rapporti di stima con i colleghi 	<ul style="list-style-type: none"> • dà le necessarie informazioni per svolgere le mansioni in modo corretto • condivide il suo sapere • si spende anche oltre il proprio ruolo • rispetta le regole • aiuta i colleghi in difficoltà • stimola e motiva chi non si sente adeguato 	<ol style="list-style-type: none"> 1 Partecipa alle attività proposte e agli impegni statutari (sceite) 2 Crede nella cooperativa 3 Si forma su questioni amministrativo-gestionali e su scenari di mercato (elementi necessari per sapere perchè si fanno le scelte e poter partecipare alla governance) 	<ul style="list-style-type: none"> • non sbuffa e partecipa sempre in prima persona o con delega salvo giustificazione • esprime la sua opinione • propone cose costruttive per la cooperativa • dà l'esempio col suo comportamento • è disponibile ad accettare i cambiamenti • trasferisce ciò che ha imparato • chiede aiuto se non sa, per essere informato

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.

Valore economico diretto generato e distribuito (€)	2020	2021	2022
Diretto generato	35.529.095 €	46.716.326 €	54.259.863 €
Diretto distribuito	39.312.933 €	46.431.229 €	53.435.227 €
Diretto trattenuto	- 3.783.838 €	285.096 €	824.636 €

Valore economico diretto generato (€)	2020	2021	2022
Ricavi da vendite e prestazioni	35.040.906 €	46.026.488 €	51.494.431 €
Variazione delle rimanenze di prodotti	- 750 €	- €	- €
Altri ricavi e proventi	428.871 €	629.446 €	2.646.444 €
Proventi finanziari e rivalutazioni	60.068 €	60.392 €	118.988 €
Totale	35.529.095 €	46.716.326 €	54.259.863 €

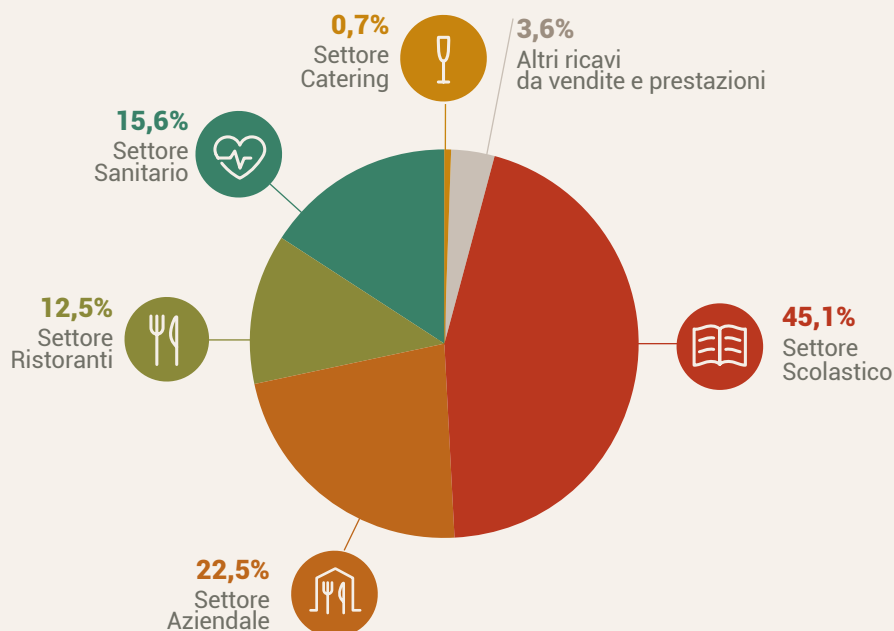
Valore economico diretto distribuito (€)	2020	2021	2022
Acquisto beni	12.001.875 €	15.378.369 €	18.585.795 €
Acquisto servizi	5.431.943 €	6.088.143 €	7.504.956 €
Lavoratori	19.295.884 €	23.436.968 €	25.391.781 €
Azienda	1.812.141 €	1.101.567 €	1.087.040 €
Fornitori di Capitale	7.711 €	3.815 €	5.925 €
Pubblica Amministrazione	122.361 €	35.194 €	83.828 €
Altro	641.018 €	387.174 €	775.903 €
Totale	39.312.933 €	46.431.229 €	53.435.227 €



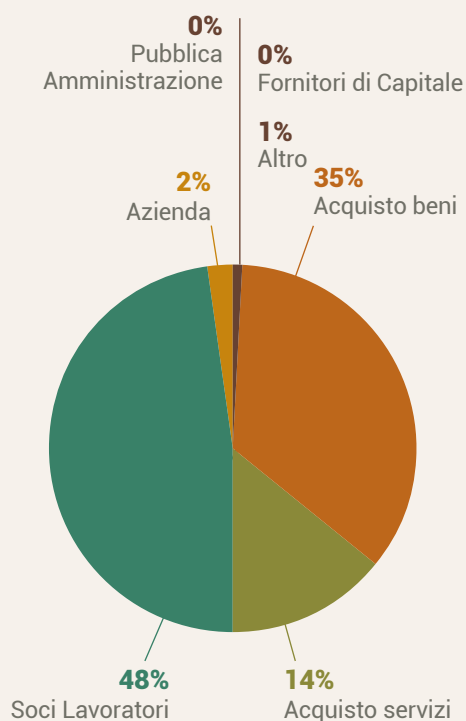
Il valore economico diretto generato si compone principalmente dai ricavi da vendite e prestazioni, frutto dell'attività svolta da Risto3 nei propri settori di competenza, tra i quali quello scolastico è il principale.



RICAVI DA VENDITE E PRESTAZIONI PER SETTORE (%) 2022



VALORE ECONOMICO DIRETTO DISTRIBUITO (%) 2022



Con specifico riferimento al pagamento delle imposte, Risto3 è impegnata nel pieno rispetto della normativa in vigore e, per l'anno 2022, ha riconosciuto alla Pubblica Amministrazione una quota pari a 31.369 € 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 correnti**, 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.

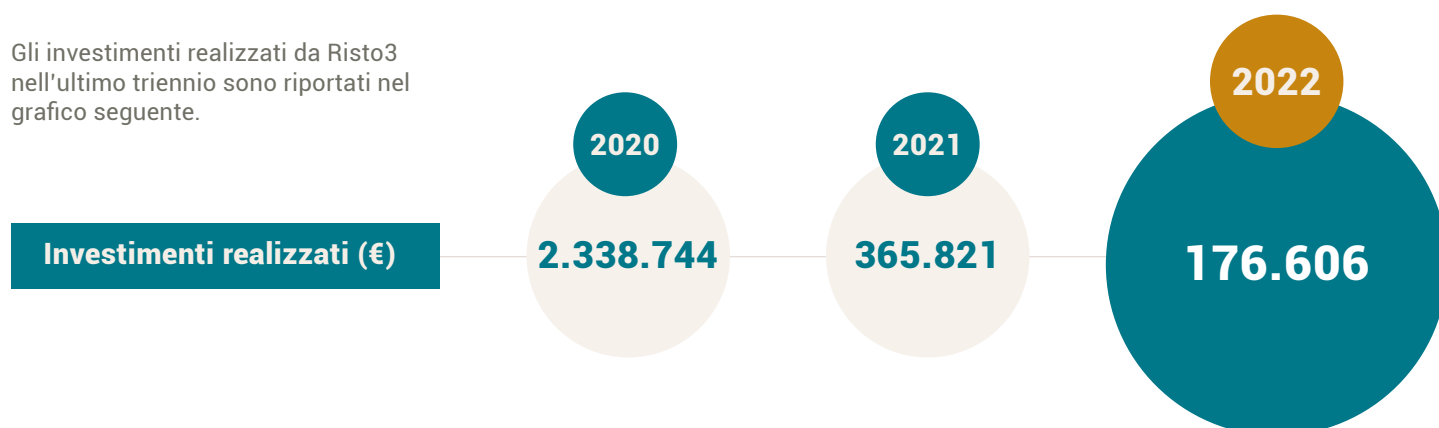
- **le imposte differite** e le imposte anticipate, che riguardano componenti di reddito positivi o negativi rispettivamente soggetti ad imposizione o a deduzione in esercizi diversi rispetto a quelli di contabilizzazione civilistica.

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 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 Divisione Vigilanza 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 anno hanno riguardato principalmente:

- 1 Acquisto di attrezzatura, macchinari, impianti, mobili e macchine d'ufficio per il settore dei Ristoranti Aziendali (2.579 €)
- 2 Acquisto di attrezzatura, macchinari, impianti, mobili e macchine d'ufficio per il settore Ristoranti (9.773 €)
- 3 Acquisto di attrezzatura, macchinari, impianti, mobili e macchine d'ufficio per il settore Sanitario (39.925 €)
- 4 Acquisto di attrezzatura, macchinari, impianti, mobili e macchine d'ufficio per il settore Scolastico (68.427 €)
- 5 Lavori nuova sede amministrativa (53.267 €)
- 6 Acquisto di attrezzatura, macchinari, impianti, mobili e macchine d'ufficio per la Sede (2.634€)





Capitale e Prestito Sociale (€)

	Capitale sociale	Prestito sociale	Patrimonio netto	Riserve
2020	6.103.438	512.843	19.818.727	17.499.127
2021	5.666.321	408.885	19.666.705	13.715.288
2022	5.210.775	378.424	19.888.722	13.853.311



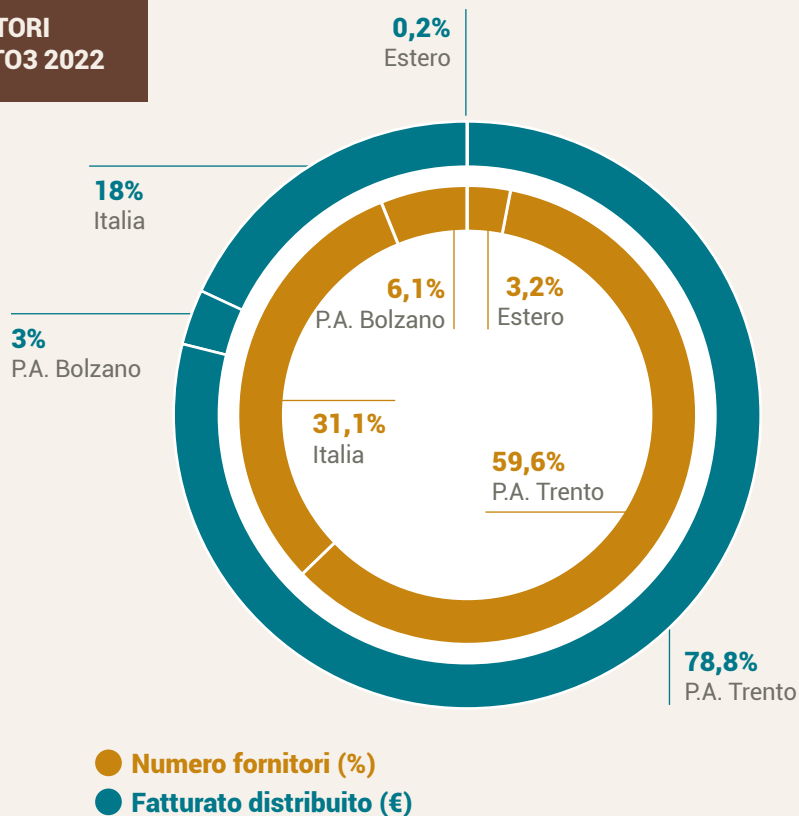
I fornitori e le ricadute territoriali

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, +0.5% rispetto al 2021).

FORNITORI DI RISTO3 2022



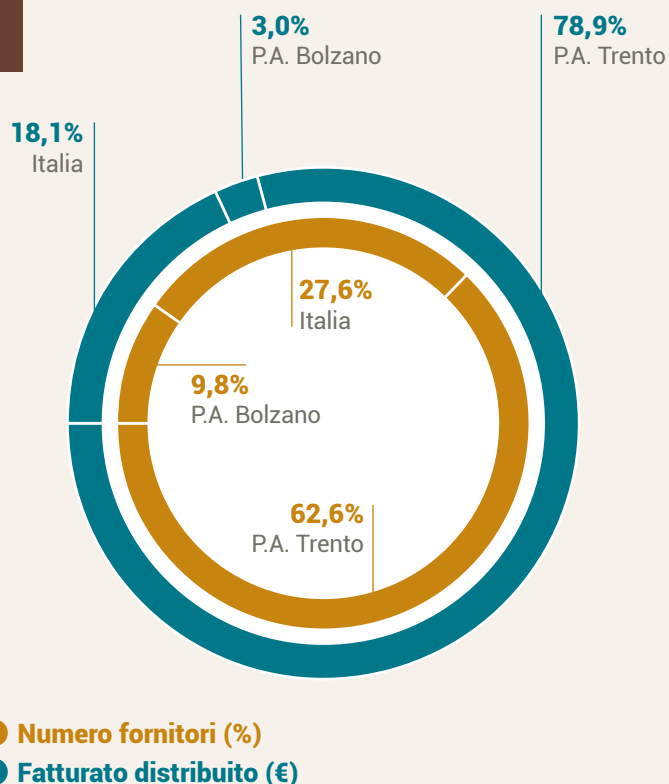
I fornitori sono selezionati e qualificati in base a criteri definiti che si basano su:

- **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)



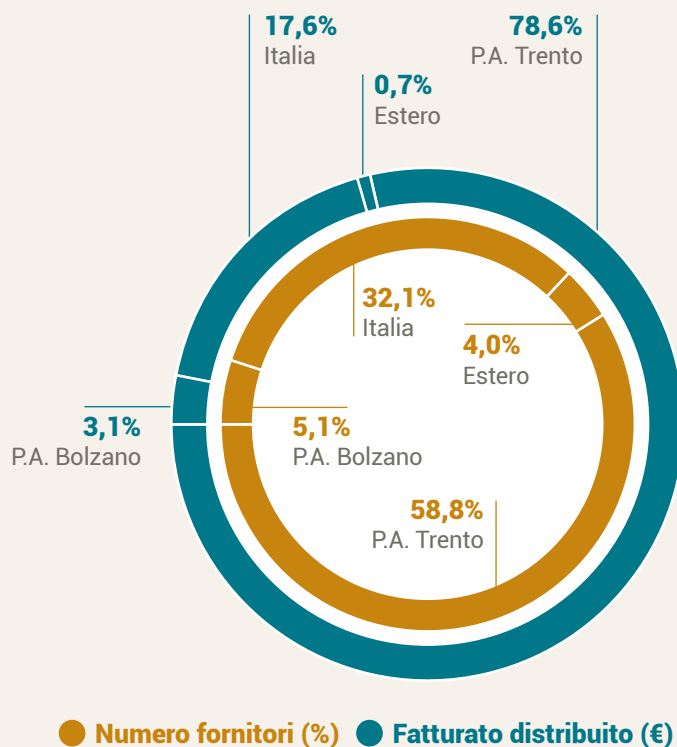
FORNITORI SETTORE FOOD RISTO3 2022

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 78,9% 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 2022

Concretamente, i nuovi fornitori sono chiamati a compilare un "impegno di fornitura" nel quale sono richiesti anche i requisiti previsti dalle 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

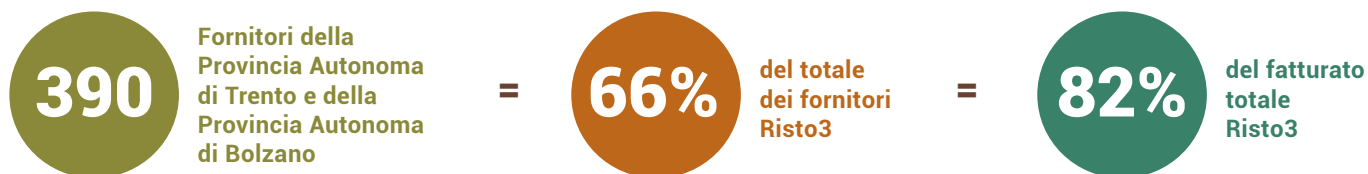
Prodotti biologici, a Km 0 e di qualità

OBIETTIVI 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

OBIETTIVI STRATEGICI RISTO3

Privilegiare prodotti ottenuti da agricoltura sociale

L'impatto sul territorio

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.

Per quanto concerne le ulteriori ricadute sul territorio del proprio operato, Risto3 nel 2022 riprende la propria attività di sostegno alle attività culturali e sportive per un importo complessivo di € 25.010.



Il Sistema di gestione integrato

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.

<p>UNI EN ISO 9001:2015* Sistema di Gestione della Qualità</p> 	<p>UNI EN ISO 45001:2018* Sistema di Gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori</p> 
<p>UNI EN ISO 22000:2018* Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare</p> 	<p>Reg. CE 834/07* Produzione ed etichettatura prodotti biologici</p> 
<p>UNI EN ISO 22005:2008* Sistema di Gestione della Tracciabilità Alimentare</p> 	<p>SA 8000:2014 Responsabilità Sociale d'Impresa</p> 
<p>UNI EN ISO 14001:2015* Sistema di Gestione Ambientale</p> 	<p>Family Audit Conciliazione Famiglia-Lavoro</p> 
<p>Modello 231 D.Lgs. 231/2001</p>	

* certificazioni di sito

La Cooperativa effettua costanti aggiornamenti delle certificazioni alle revisioni internazionali: nell'anno 2022 la Cooperativa ha superato con successo l'iter di ricertificazione della SA8000:2008 e le verifiche di sorveglianza Qualità, Sicurezza Alimentare, Ambiente e Sicurezza nei luoghi di Lavoro". Novità dell'anno in materia di certificazioni ISO è stato il conseguimento della ISO 22005:2008 "Sistema di Gestione per la tracciabilità

alimentare" conseguita presso la mensa scolastica della scuola primaria di Mori (TN). Infine, per quanto riguarda la gestione dei reclami, l'anno 2022 ha visto un prosieguo 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.



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

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.

In Risto3 la componente femminile è predominante: costituisce infatti l'88,95% dei collaboratori totali ed ha una rappresentanza del 73,3% nel CdA. 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 2022 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.

I REQUISITI DELLA SA8000

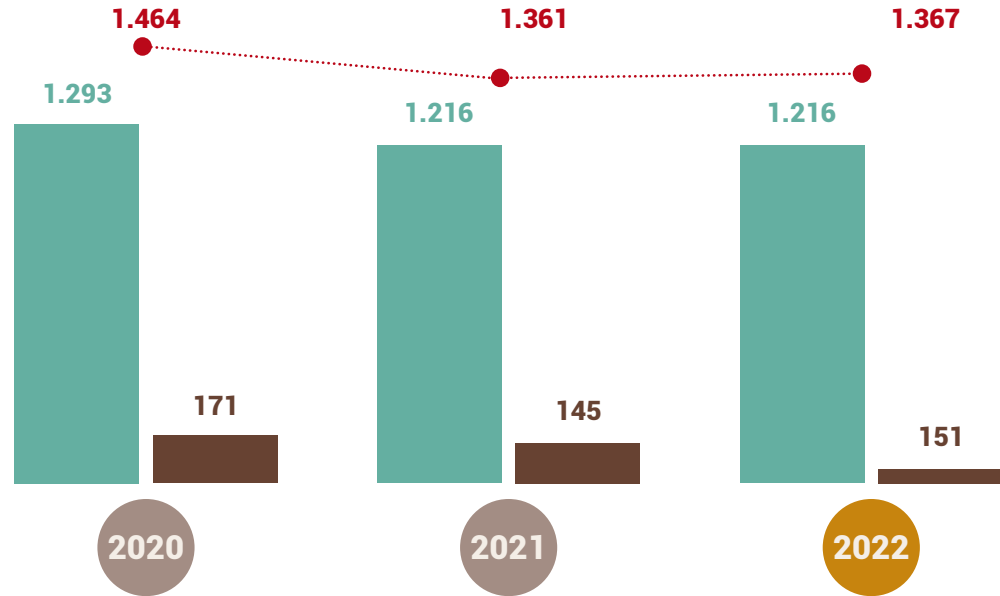
Risto3, oltre al CCNL al quale fa riferimento, aderisce in modo volontario allo standard **SA8000** in materia di responsabilità sociale d'impresa operando quotidianamente nel rispetto dei suoi principi:

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



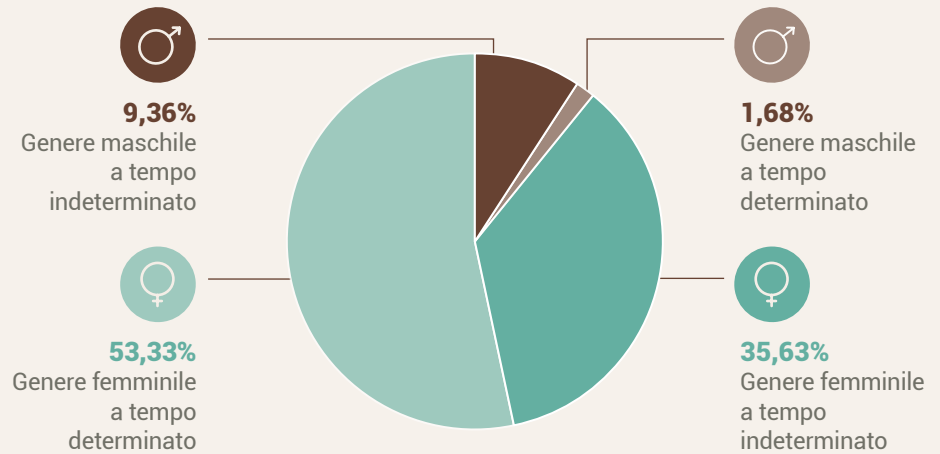
ORGANICO PER GENERE

-  **Genere femminile**
-  **Genere maschile**
-  **TOT Totale dipendenti**

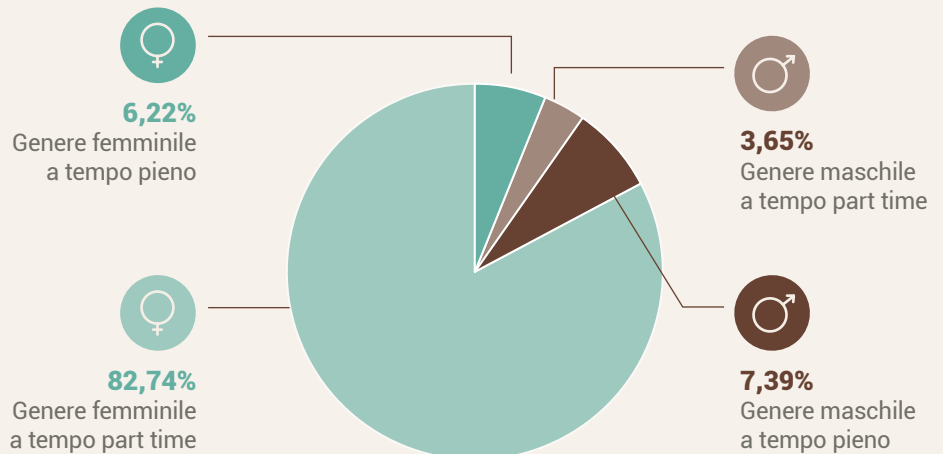


ORGANICO PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO E GENERE

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'86,39% 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.

LAVORATORI PER ZONA DI LAVORO

I dipendenti sono distribuiti nella quasi totalità (98,97%) sul territorio regionale del Trentino Alto Adige (1,03% nella regione Veneto). Per questo motivo i dati del personale sono riportati senza fornire una suddivisione per area geografica come da richiesta dello standard di rendicontazione. Risto3 nel 2022 non si è avvalso di contratti ad ore non garantite.

ORGANICO PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO	2020	2021	2022
Coordinatori	16	15	17
Personale operativo nelle strutture	1.336	1.251	1.241
Personale sede centrale	50	55	62
"Progettone"	62	40	47
Totale lavoratori (n.)	1.464	1.361	1.367

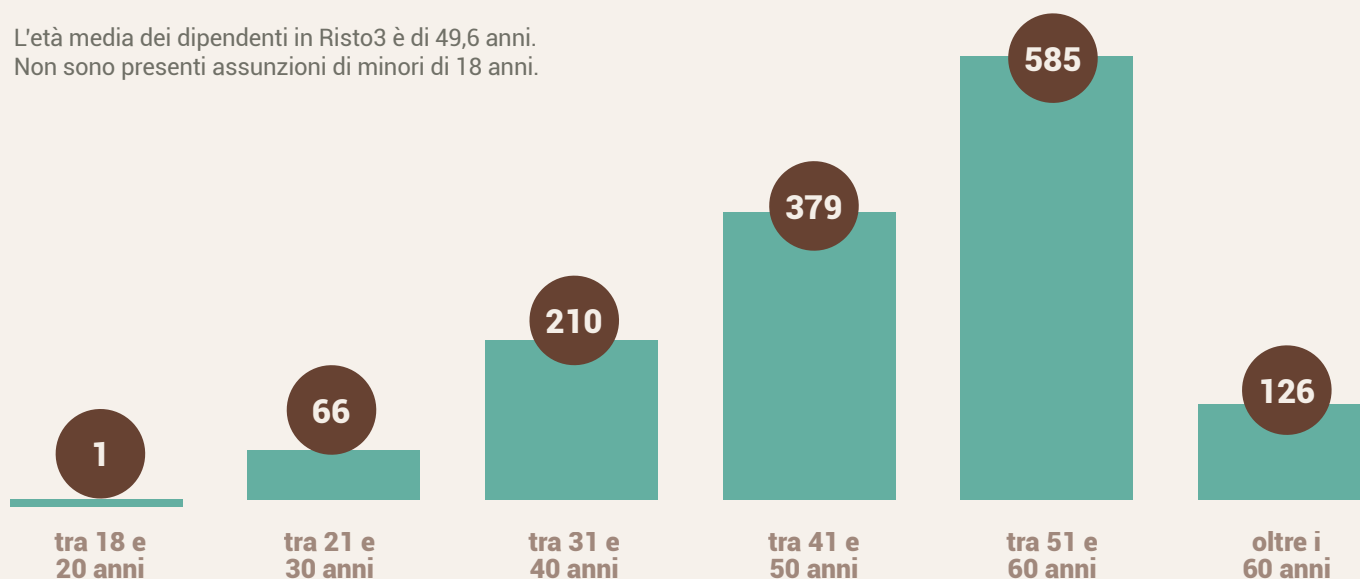


Nell'organico della Cooperativa sono compresi 40 collaboratori che afferiscono ad un contratto diverso dal CCNL di riferimento, il cosiddetto "Progettone": un contratto specifico della Provincia Autonoma di Trento, finalizzato alla collocazione di persone uscite dal mondo del lavoro ma

prossime alla pensione. Questo personale è gestito dalla Cooperativa in stretta collaborazione con il Consorzio Lavoro Ambiente (consorzio di secondo grado delle Cooperative trentine di produzione lavoro) che ne determina le modalità (sede, orario e monte ore).

ORGANICO PER FASCIA D'ETÀ 2022 (n.)

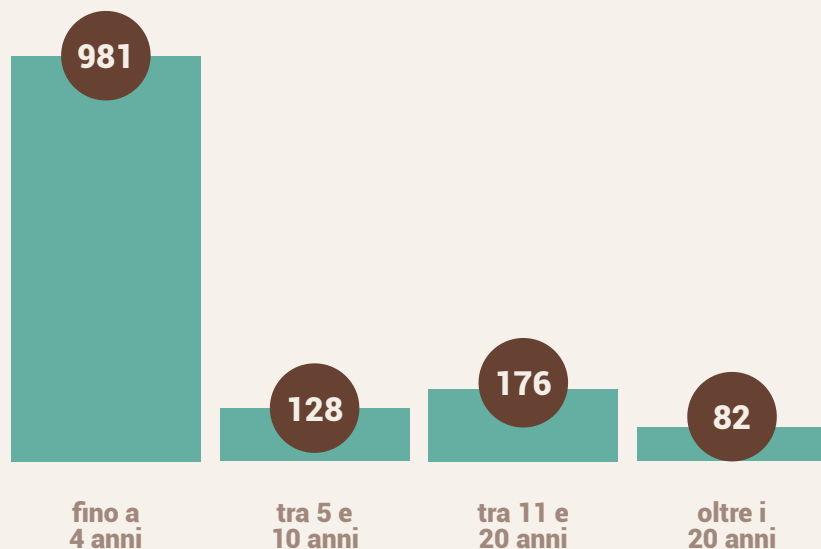
L'età media dei dipendenti in Risto3 è di 49,6 anni. Non sono presenti assunzioni di minori di 18 anni.



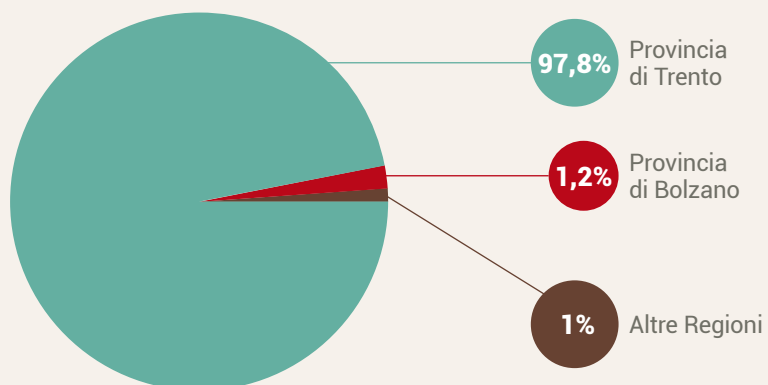
ORGANICO PER ANZIANITÀ DI SERVIZIO 2022 (n.)

Il 71,8% 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 infatti le riassunzioni del settore scolastico, in cui gran parte dell'organico è impegnato in un'attività stagionale.



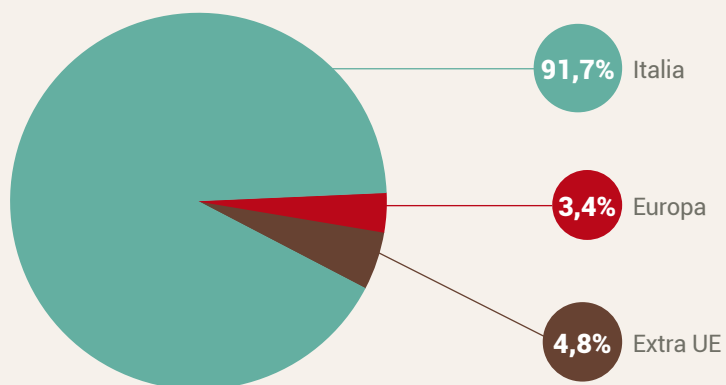
ORGANICO PER AREA GEOGRAFICA DI PROVENIENZA



A riprova della scelta di privilegiare manodopera locale per promuovere la sostenibilità economica in Trentino, oltre il 99% dei collaboratori risiede in Trentino-Alto Adige.



ORGANICO PER NAZIONALITÀ



Il 91,7% del personale dipendente è di origine italiana, il 3,4% è di origine europea e il 4,8% proviene da paesi extra europei. In genere il personale straniero ha una buona comprensione della lingua italiana.

**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.

28



Lavoratori appartenenti a categorie protette

4

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. Sono previste 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).



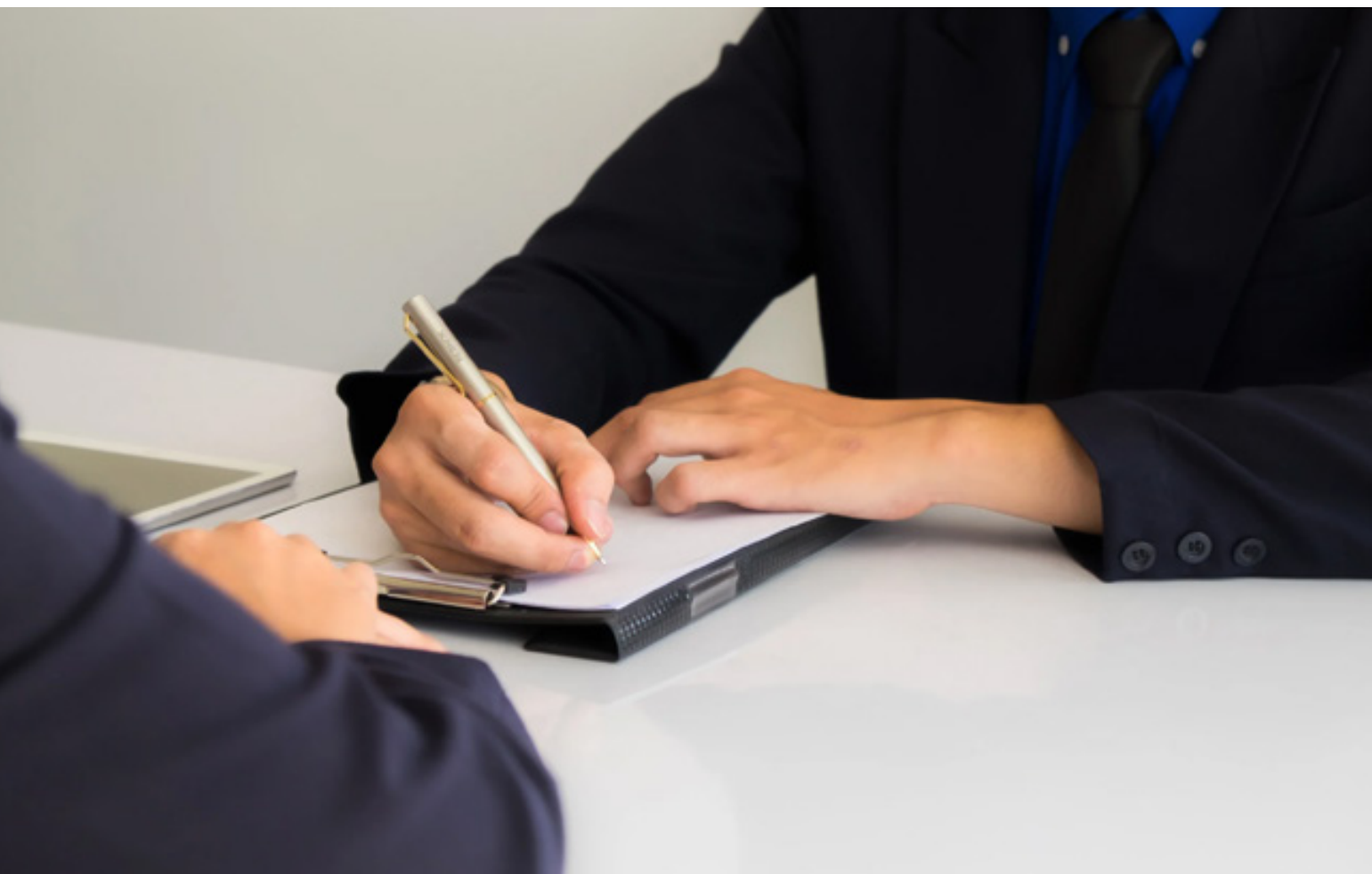
	 genere femminile	 genere maschile	TOTALE
CONGEDI PARENTALI OBBLIGATORI E FACOLTATIVI	35	3	38
CONGEDI PARENTALI FACOLTATIVI RICONOSCIUTI	23	3	26
RIENTRATI	(17)	(3)	(20)
TASSO DI RIENTRO A SEGUITO DI CONGEDO PARENTALE FACOLTATIVO	73,91%	100%	76,92%

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 2022 il tasso di rientro al lavoro dopo aver beneficiato di un congedo parentale facoltativo è stato del 73,9% 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 CCNL applicato; per i Soci anche dal regolamento interno. Nell'anno 2022 le contestazioni scritte inviate sono state 34.

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 2022 le assunzioni sono state in linea rispetto all'anno precedente. Il grafico seguente riepiloga il numero di persone nuove assunte nel corso del 2022, 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.

17,7%

Tasso di nuove assunzioni

NUOVI ASSUNTI 2022 PER GENERE



NUOVI ASSUNTI 2022 PER FASCIA D'ETÀ



NUOVI ASSUNTI 2022 PER AREA GEOGRAFICA DI PROVENIENZA



242

TOTALE NUOVI ASSUNTI 2022



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 cessa 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 2022 e che non sono state assunte nel corso dello stesso anno. Il tasso di turnover è calcolato con riferimento alle sole persone cessate nel 2022 e non riassunte nell'anno.



Tasso turnover

TURNOVER 2022 PER GENERE



TURNOVER 2022 PER FASCIA D'ETÀ



TURNOVER 2022 PER AREA GEOGRAFICA



236
TOTALE CESSATI 2022



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.

ENTE CONVENZIONATO	N. SOGGETTI
Enaip Trentino	1
Università di Bolzano	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 Risto3 ha collaborato con più cooperative e realtà che operano su tutto il territorio trentino e ha promosso in totale 26 inserimenti lavorativi. **I progetti hanno interessato persone con disabilità o svantaggiate** che tramite queste attività hanno potuto avvicinarsi al mondo del lavoro. **Una** di queste, nel 2022, al termine del percorso di inserimento lavorativo, **assunte direttamente dalla Cooperativa**, con contratto a tempo determinato.

ENTE CONVENZIONATO	SEDE ENTE	N. SOGGETTI
Cooperativa Sociale CS4	Pergine Valsugana	14
Cooperativa Eliodoro	Riva del Garda	1
Fondazione Famiglia Materna	Rovereto	8
Cooperativa Terre Altre scs	Castello - Molina di Fiemme	1
Cooperativa Garda2015 scs	Riva del Garda	1
Il Lavoro scs Onlus	Bresimo	1
Totale		26



La formazione

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

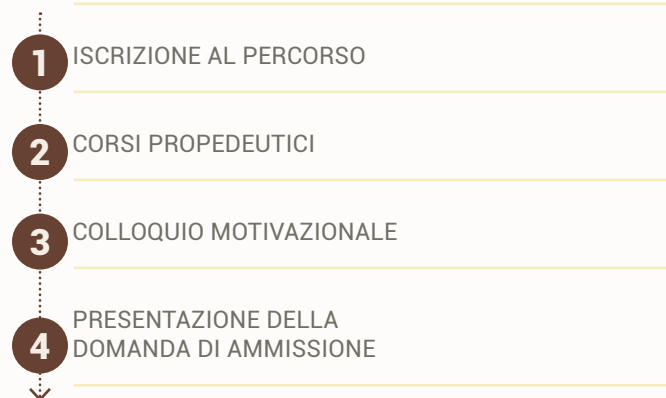
aspetti di approfondimento e di arricchimento personale che offrono competenze trasversali e specifiche per il miglioramento di aspetti funzionali all'attività organizzativa e lavorativa.

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 propria idoneità e la propria motivazione rispetto ai valori condivisi nella cultura aziendale.

LE TAPPE PER DIVENTARE SOCIO, NEL 2022



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

- 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

Il percorso è aperto a un massimo di 40 partecipanti

CORSI PROPEDEUTICI

9 ore formative

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

LE TAPPE PER DIVENTARE SOCIO

1. Iscrizione al percorso (Votazione GA)

2. Corsi Propedeutici

3. Colloquio motivazionale

4. Presentazione domanda

5. Selezione (domande CDAM)

6. Pagamento quota sociale € 1.150

diventi SOCIO

Indirizzo (selezionato) **validi dal 6 novembre 2022**
Link iscrizione <https://3survey.monkey.com/r/ris3share-2022>
Referente **Elisa Pirelli**
Contatti **office@risto3.it - tel. 0421 374 438**



La formazione dei Soci

Proseguono le iniziative dedicate alla formazione dei Soci: nel 2022 si è riproposto per il terzo anno un corso propedeutico aperto ai dipendenti che, in possesso dei requisiti minimi, avevano interesse a diventare soci; si sono inoltre perfezionati i corsi destinati ai soci speciali. Attraverso queste occasioni formative si sono fornite informazioni e momenti laboratoriali utili ai partecipanti per aderire in modo consapevole alla base sociale.

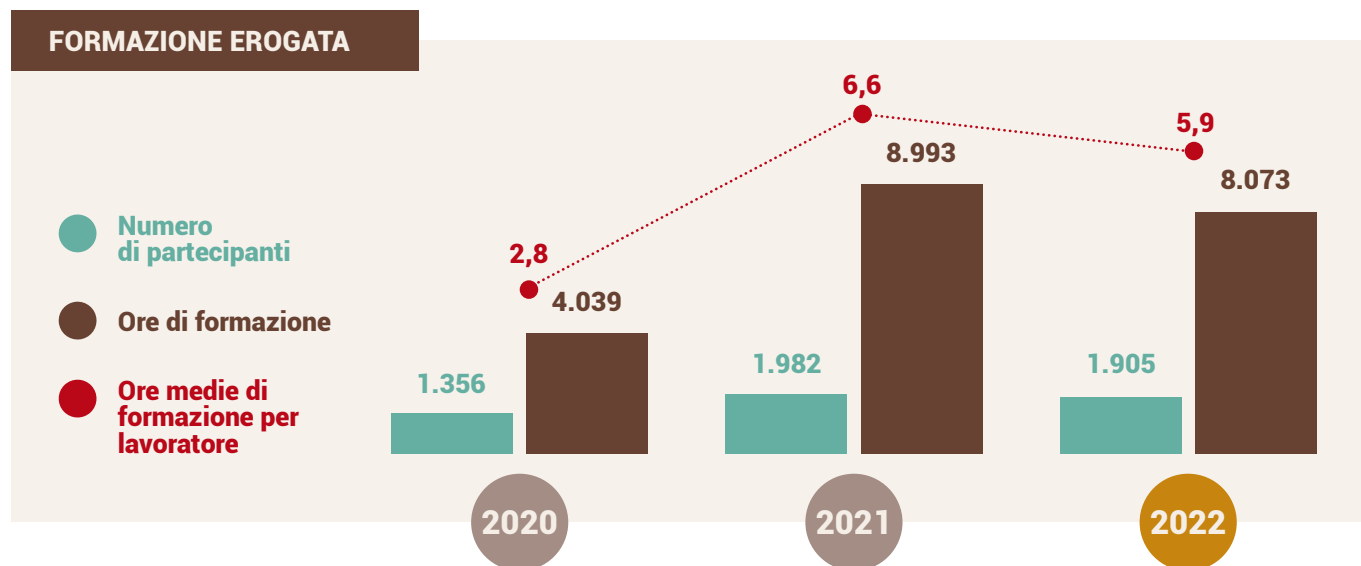
Per i Soci sono stati organizzati corsi per accrescere le competenze specifiche e trasversali, per un totale di più di 800 ore di formazione.

FORMAZIONE DEI SOCI DI RISTO3

	n. partecipanti	n. ore
Corso propedeutico per nuovi soci	24	257
Corsi per soci speciali	109	233
Corsi soci ordinari	68	153
Corso per amministratori (CdA)	30	199
TOTALE	231	842



La formazione dei Collaboratori



Il piano formativo dell'azienda nel 2022 ha dato priorità ai corsi obbligatori in materia di Salute e Sicurezza sui Luoghi di lavoro e Sicurezza Alimentare.

FORMAZIONE PER TIPOLOGIA DI CORSO

	n. partecipanti	n. ore
Salute e sicurezza sul lavoro	699	3.090
Sicurezza alimentare	586	1.888
Corso Privacy	67	142
Corso certificazioni ISO	24	130
Corsi specifici per i Soci Risto3	231	842
Competenze specifiche	245	905
Competenze trasversali	53	1.076
TOTALE	1.905	8.073



La salute e la sicurezza sul lavoro

Goal 3



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

Risto3 considera di primaria importanza la tutela dei lavoratori e si pone come obiettivo non solo il rispetto di quanto richiesto dalle specifiche norme in materia, ma anche un'azione volta al miglioramento continuo delle condizioni di lavoro attraverso la formazione e la comunicazione interna.

Il Sistema di Gestione Integrato è parte integrante del processo organizzativo anche per l'ambito sicurezza sui luoghi di lavoro, tramite la UNI ISO 45001 di cui la Cooperativa ha deciso volontariamente di dotarsi; tale norma oltre a certificare gli adempimenti cogenti è parte essenziale dei processi offrendo un'opportunità per il miglioramento e la crescita complessiva dell'azienda.

L'adozione della norma UNI ISO 45001 all'interno delle procedure aziendali, infatti, contribuisce a migliorare e completare il sistema di gestione e organizzazione delle attività, favorendo l'introduzione di strumenti utili a monitorare e gestire al meglio i rischi, con migliori performance e costante monitoraggio delle prestazioni.

L'RSPP svolge una valutazione sistematica dei rischi a tutela e a prevenzione dei lavoratori, che tiene conto:

- delle attività lavorative svolte presso i luoghi di lavoro
- dei dispositivi di protezione individuali necessari
- delle sostanze utilizzate per le attività di pulizia
- delle caratteristiche e dello stato dei luoghi di lavoro

Da tale valutazione possono emergere necessità di aggiornamento delle procedure o delle attività o dei rischi stessi, che determinano un aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR).

I principali rischi individuati e monitorati sono quelli relativi alle attività operative presso le strutture (come il rischio di taglio, scivolamento o ustione) o alla movimentazione manuale dei carichi.

Il DVR viene inoltre aggiornato periodicamente in occasione di modifiche legislative, impiantistiche o di processo tali da comportare una modifica tra le attività e il rischio sul lavoro.

Nel 2022 i Rappresentanti dei Lavoratori (RLS), distribuiti su tutto il territorio, sono n. 9. Gli RLS relazionano costantemente all'RSPP, offrendo dei suggerimenti utili per implementare la sicurezza in azienda e per stimolare il confronto con il personale; sono inoltre una funzione fondamentale per aumentare la sensibilizzazione di tutti i collaboratori.

Ogni lavoratore, oltre ad essere formato sulla tematica, dispone in struttura di tutta la documentazione inerente alla sicurezza sul lavoro. Sono inoltre a sua disposizione per eventuali chiarimenti le figure del preposto, dell'RLS e dell'RSPP.

FORMAZIONE SU SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO	partecipanti	ore
Corso Sicurezza Generale	471	2.110
Corso Sicurezza Rischio specifico	187	580
Corsi per addetti alla conduzione di carrelli industriali semoventi	9	64
Corso Addetto antincendio	11	84
Corso Addetto primo soccorso	18	204
Corso Dirigenti alla sicurezza	3	48
TOTALE	699	3.090

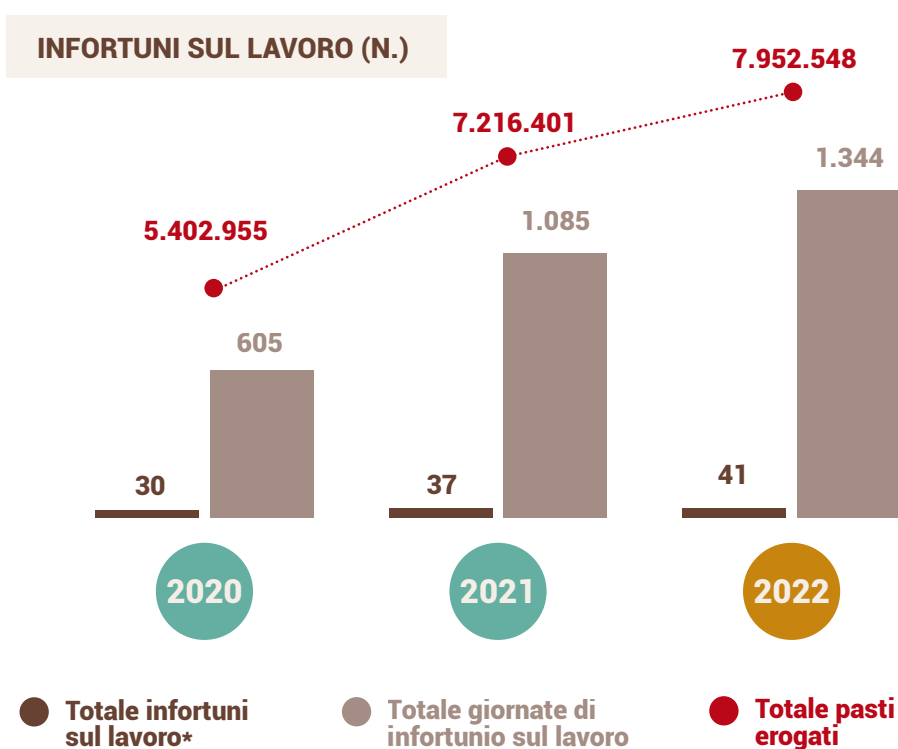


Gestione degli infortuni

L'RSPP tiene monitorato l'andamento degli infortuni e ne rendiconta durante la riunione annuale per la sicurezza.

Il monitoraggio degli infortuni è uno degli elementi principali su cui la Cooperativa fonda l'aggiornamento dell'analisi dei rischi: in base al loro andamento, infatti, il gruppo di lavoro (composto da Datore di Lavoro, Medico Competente, RSPP, Rappresentanti dei lavoratori) può decidere di mettere in atto azioni, procedure o nuove attività volte a ridurre possibili nuovi accadimenti.

Il 2022 mantiene un trend costante rispetto agli anni precedenti.

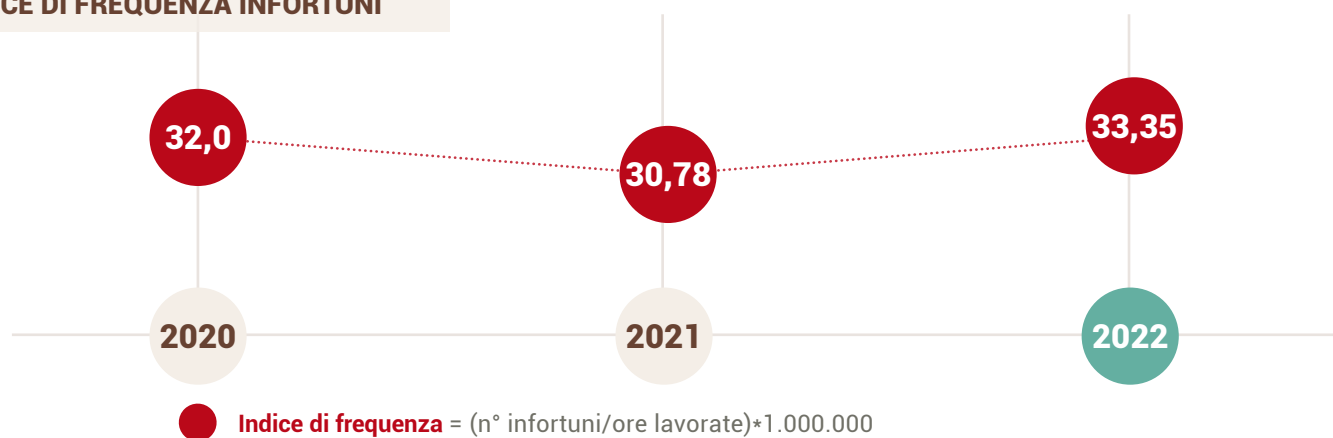


* gli infortuni totali sono comprensivi degli infortuni in itinere

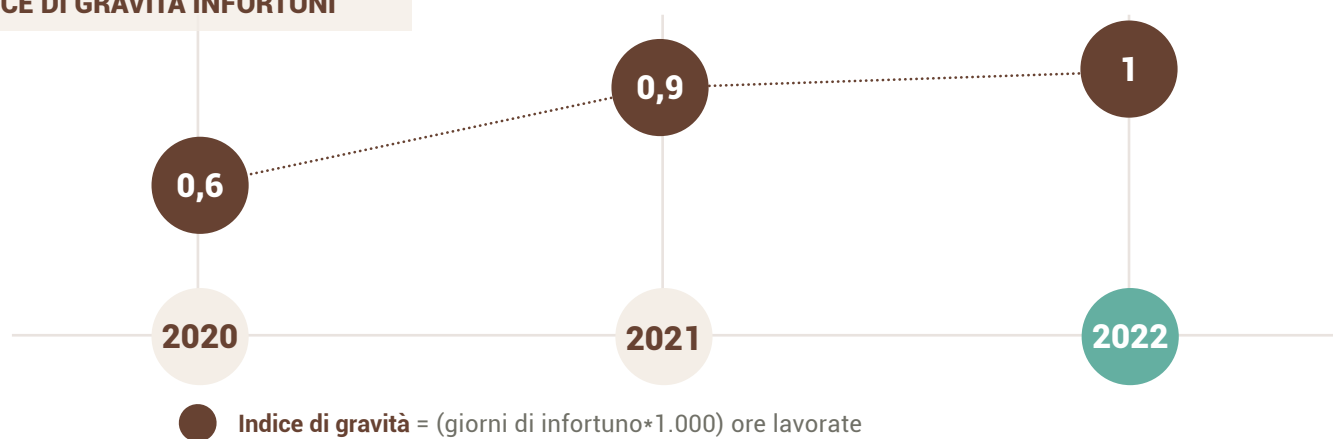
INFORTUNI PER TIPOLOGIA	2022
Taglio/puntura	6
Movimentazione manuale dei carichi	2
Ustione	4
Frattura	0
Scivolamento/caduta	6
Contusione	6
Distorsione	4
Trauma	1
Schiacciamento	0
Altro	1
Itinere	11

41
Infortuni

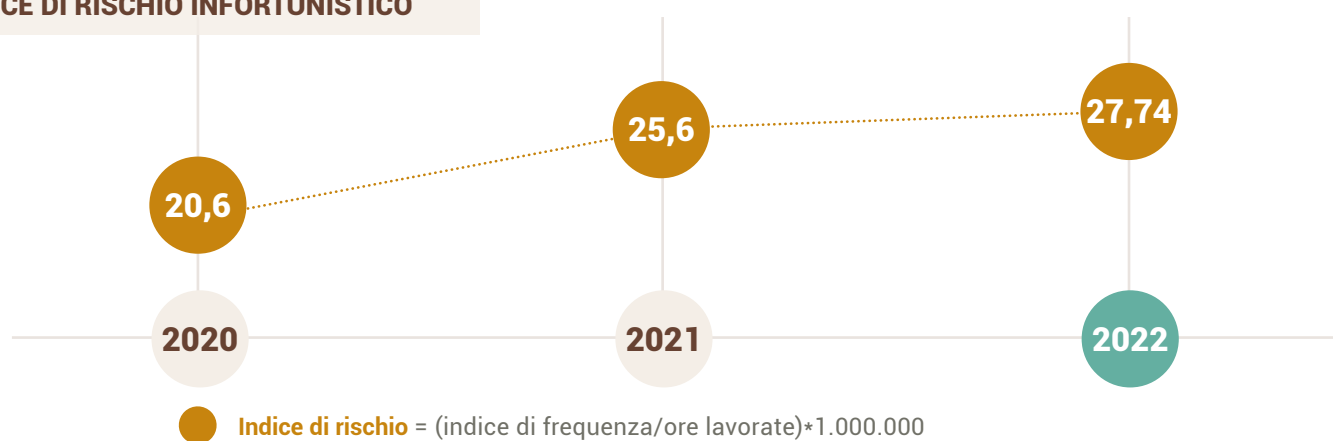
INDICE DI FREQUENZA INFORTUNI



INDICE DI GRAVITÀ INFORTUNI



INDICE DI RISCHIO INFORTUNISTICO



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

La sorveglianza sanitaria

La sorveglianza sanitaria ha la finalità di tutelare la salute e la sicurezza dei lavoratori, in relazione ai fattori di rischio professionali, all'ambiente di lavoro e alle modalità di svolgimento dell'attività lavorativa.

La sorveglianza sanitaria riguarda tutti i lavoratori e viene calibrata in relazione alla mansione svolta e ai rischi specifici individuati nel Documento di Valutazione del Rischio (DVR) dell'azienda, oltre che in base all'età del lavoratore.

La sorveglianza sanitaria comprende:

- visita medica preventiva intesa a constatare l'assenza di controindicazioni al lavoro cui il lavoratore è destinato
- visita medica periodica per controllare nel tempo lo stato di salute dei lavoratori esposti al rischio
- visita medica in occasione di cambi di mansione (qualora varino i rischi per la salute)
- visita medica precedente alla ripresa del lavoro, a seguito di assenza per motivi di salute di durata superiore ai 60 giorni continuativi (solo per lavoratori in sorveglianza sanitaria periodica)
- visita medica su richiesta del lavoratore

Al termine di ogni visita viene rilasciato un giudizio, che può prevedere:

- l'idoneità del lavoratore
- l'idoneità parziale, temporanea o permanente, con prescrizioni o limitazioni per il lavoratore
- l'inidoneità temporanea del lavoratore
- l'inidoneità permanente del lavoratore

Nei confronti del giudizio del medico competente è ammesso ricorso all'organo di vigilanza entro 30 giorni dalla data di comunicazione del giudizio medesimo; l'organo di vigilanza territorialmente competente può disporre, dopo eventuali ulteriori accertamenti, la conferma, la modifica o la revoca del giudizio stesso.

Nel 2022 sono state effettuate più di 250 visite mediche.



Il welfare aziendale

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 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

OBIETTIVI 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, i contributi erogati dall'Associazione Risto3 Insieme.

INIZIATIVE DI WELFARE SOSTENUTE (€)	2020	2021	2022
Integrazione malattia conto Azienda	22.416 €	20.897 €	21.315 €
Trattenuta pasto a prezzo agevolato	91.609 €	100.633 €	137.833 €
Erogazioni per sussidi EBTT a dipendenti Risto3	34.210 €	116.250 € <small>di cui SUSSIDIO COVID € 80.604</small>	46.506 €
Contributi conto Azienda Fondi Pensione Soci	27.612 €	29.415 €	29.493 €
Contributi erogati da Associazione Risto3 Insieme	42.100 €	16.000 €	18.900 €
Contributi conto Azienda Cooperazione Salute	174.483 €	194.173 €	188.540 €
% di rimborsi erogati sul totale versato	60%	61%	48%
n. di persone assistite	751	839	845
Sconti sui servizi Risto3 per lavoratori e familiari	1.420 €	1.251 €	2.783 €
Totale	393.850 €	479.459 €	446.214 €

AZIONI STRAORDINARIE DI WELFARE

Fino a Marzo 2022, termine dell'emergenza Covid, Risto3 ha proseguito con l'anticipazione dell' Assegno ordinario per €86.321, pari a 13.439 ore.

La Cooperativa ha inoltre erogato a tutti i suoi soci e collaboratori un fringe benefit per un importo complessivo pari a € 369.920.





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 per tutto il personale dipendente (amministrativi ed operativi) come definito nel regolamento aziendale
- 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, per i soli soci ordinari.

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)**

Agevolazioni esclusive per i soci:

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

Iniziative culturali

- Tutti i collaboratori, assunti da almeno sei mesi, possono seguire i corsi formativi organizzati dall' **Ente Bilaterale Turismo Trentino (EBTT)**.

Iniziative culturali 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

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.

Menù sani, inclusivi e sostenibili

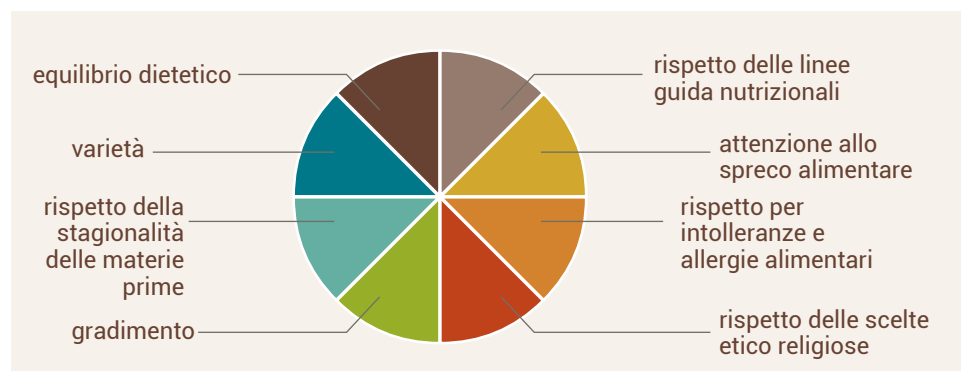
L'impegno quotidiano di Risto3 è di **superare il paradigma della semplice "erogazione dei pasti"** in favore di una mission ben più ampia: un'attenzione agli aspetti "nutrizionali" dell'Utente, in un'ottica di ricerca del benessere e del mantenimento della salute. Che sia un servizio rivolto a bambini, 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

Mediterraneo. 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 2022 ha svolto 89 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 specifico 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. Durante le visite interne, vengono verificati i seguenti aspetti:

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

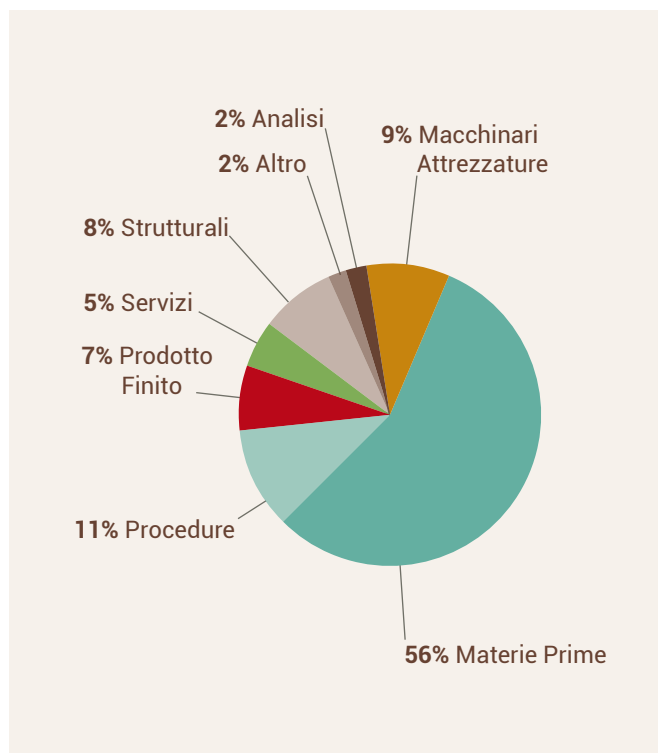
La rilevazione delle non conformità è un elemento essenziale per mitigare i rischi e per puntare al del miglioramento continuo.

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 Non Conformità che provvede all'assegnazione interna in base all' oggetto del rilievo.

Nel 2022 in modalità omogenea nel periodo scolastico e con meno rilievo, nel periodo estivo, sono stati rilevate 3.897 Non Conformità suddivise come nel grafico a lato.

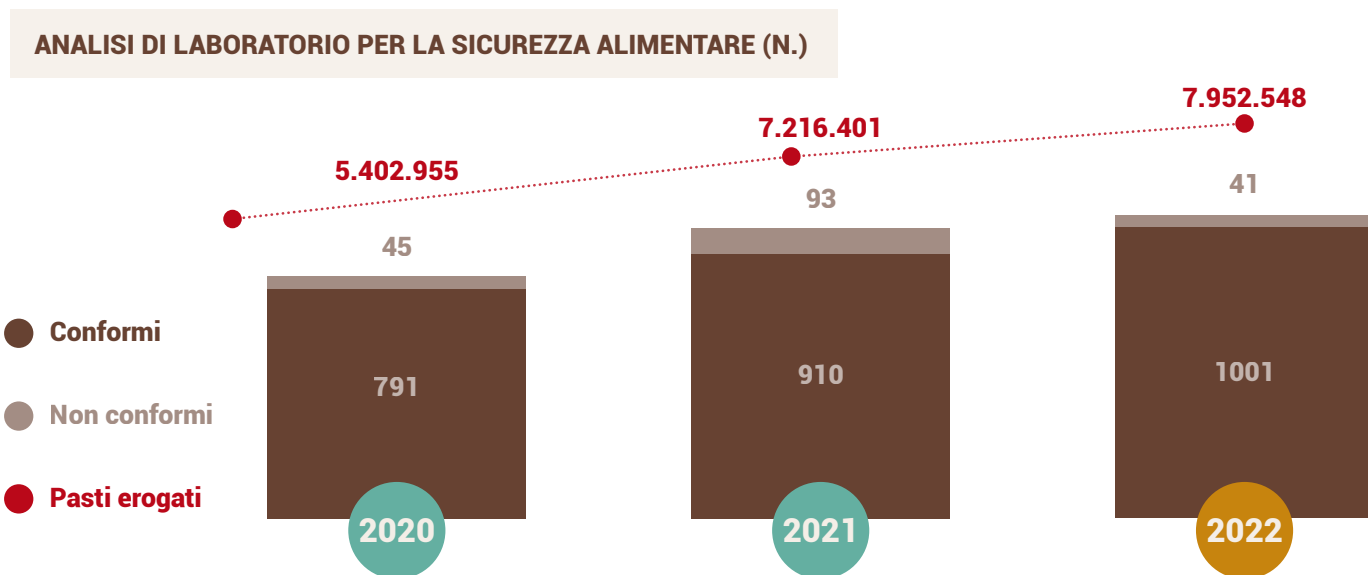
Le Non Conformità di maggiore rilevanza sono quelle relative alle materie prime: tale dato ben denota il presidio e l'attenzione che quotidianamente sono posti alla qualità del prodotto erogato.



Le analisi di laboratorio

Nel 2022 sono state eseguite 1.042 analisi (39 in più rispetto al 2021). L'incremento dell'attività di analisi è dovuta principalmente al ritorno dell'attività operativa ordinaria presso le

strutture che è rimasta pressoché inalterata durante l'anno. Nel 2022 solo il 4% di analisi ha dato un risultato non conforme (nel 2021 era il 9%).



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.

ANALISI DI LABORATORIO PER TIPOLOGIA (N.)	2020	2021	2022
Prodotti finiti	131	150	165
Acqua	75	153	82
Materie Prime	149	86	153
Temperature	102	117	122
Tamponi	379	497	520
Totale	836	1.003	1.042

Le verifiche esterne

Le verifiche esterne nel 2022 sono state 73: 63 eseguite dagli Organi Ufficiali di Controllo (come Azienda provinciale per i servizi sanitari e NAS) e 10 da parte di enti esterni privati allo scopo di monitorare la qualità del servizio nelle strutture ove Risto3 opera.

Sostiene e rispetta l'ambiente



La scelta delle materie prime, la gestione dei rifiuti, i consumi energetici e idrici, le emissioni di CO₂, la lotta allo spreco alimentare, rappresentano la gestione ambientale della cooperativa Risto3.

Gli Obiettivi 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 2022 la Cooperativa ha proseguito nel raggiungimento dei suoi obiettivi di sostenibilità ambientale, in particolare impegnandosi nell'ottimizzazione della procedura di gestione degli impatti ambientali.

Risto3 crede fortemente nelle azioni di sostenibilità ambientale e anche nel corso del prossimo periodo di rendicontazione investirà nel portare a termine i seguenti obiettivi:

1 Ampliare le attività di sensibilizzazione all'educazione alimentare e alla sostenibilità rivolte a bambini e ragazzi

2 Sviluppare il Progetto "menu scolastico sostenibile: maggiore consapevolezza dalla filiera alla tavola"

3 Monitorare ed efficientare i consumi energetici

4 Valutare gli impatti ambientali connessi allo spreco alimentare

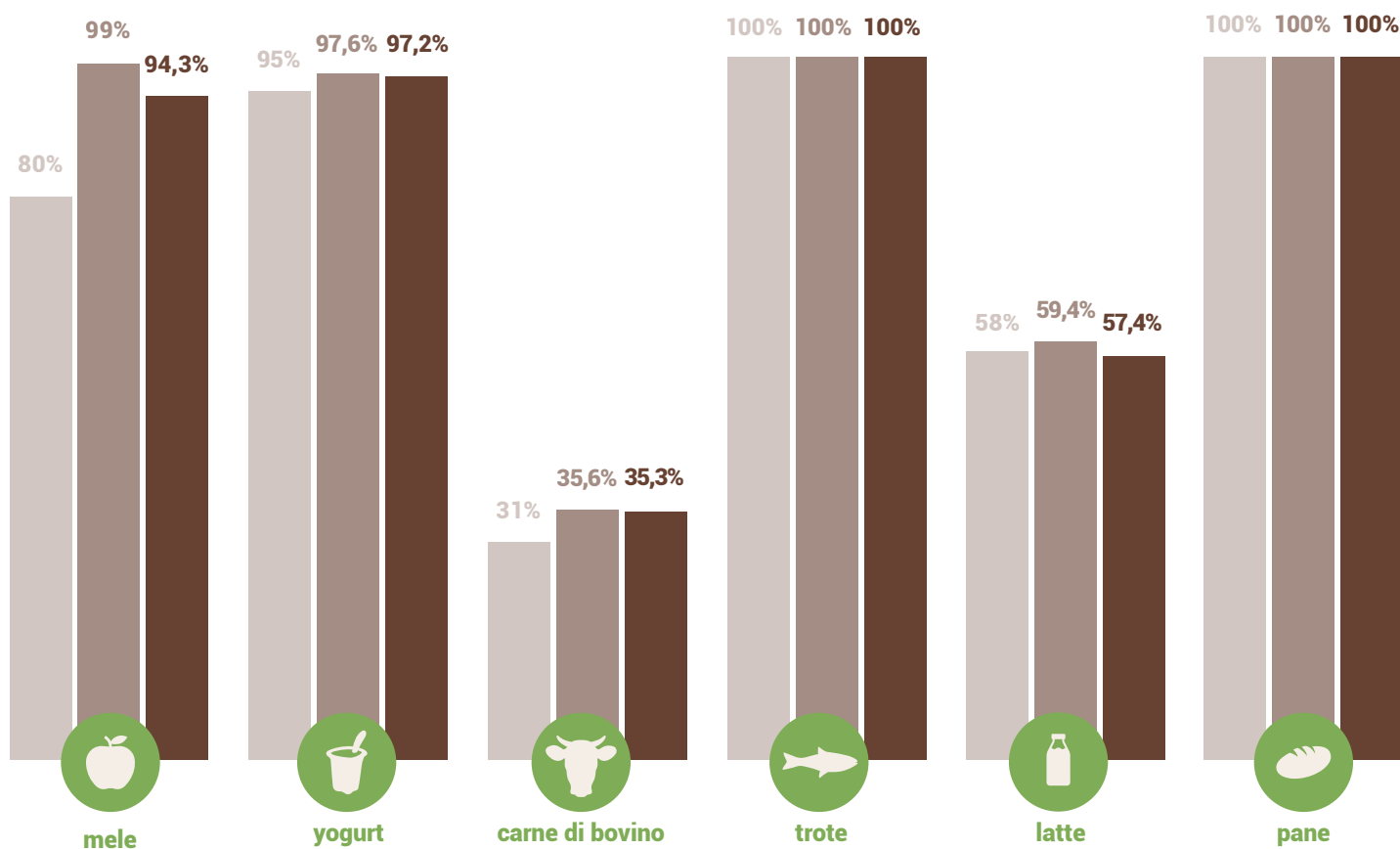


Le materie prime

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.

I volumi di materiali e prodotti utilizzati sono stati estrapolati grazie al sistema di controllo di gestione aziendale che monitora gli acquisti in modo centralizzato.

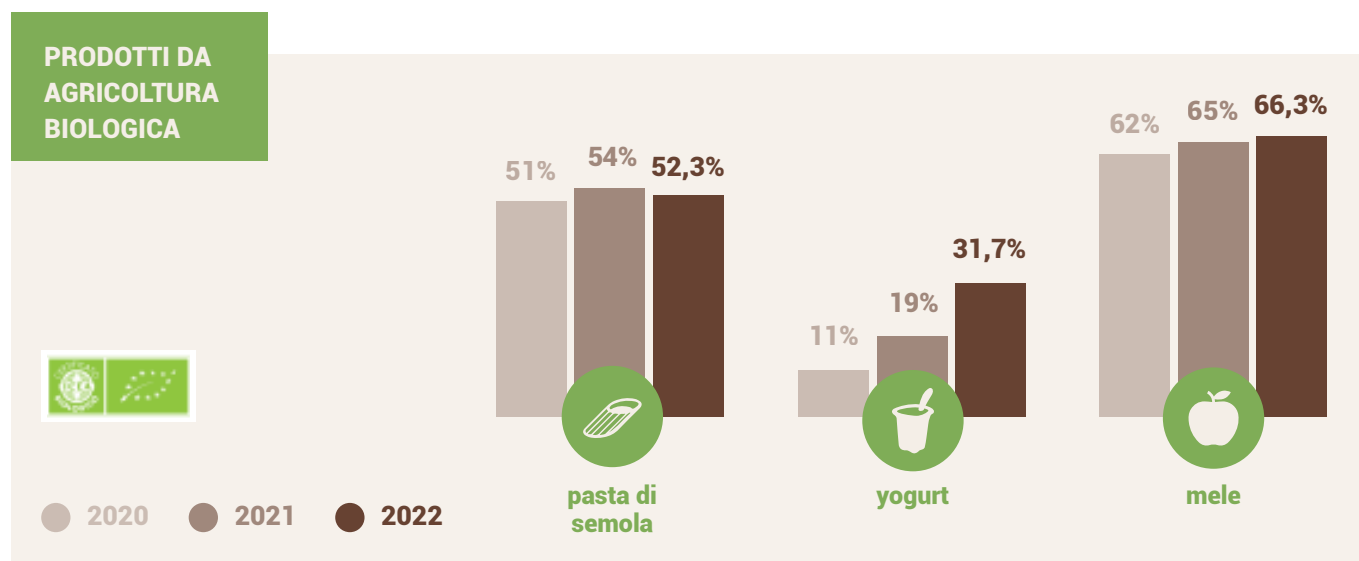
PRODOTTI PROVENIENTI DAL TRENTO-ALTO ADIGE



● 2020 ● 2021 ● 2022



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.



MATERIE PRIME UTILIZZATE - FOOD	2020	2021	2022
Formaggi (kg)	191.492	239.446	194.247
Latte (l)	132.700	247.300	269.156
Yogurt (kg)	81.356	90.147	136.213
Carni BOVINE (kg)	191.201	90.460	108.963
Pasta di semola (kg)	345.279	285.102	324.826
Ortofrutta (kg)	1.363.705	1.630.265	2.009.228
Pesce (kg)	18.425	134.113	186.398

Principali categorie merceologiche utilizzate



La gestione e la prevenzione dei rifiuti

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.



Nel 2022 l'analisi dei volumi prodotti di rifiuti indifferenziati e provenienti da raccolta urbana (dati relativi agli svuotamenti) afferisce al 72% delle strutture con utenze intestate direttamente a Risto3, per un totale di 142 utenze così suddivise:

- 11 Ristoranti
- 123 Mense scolastiche
- 6 Mense aziendali e interaziendali
- 2 Sede

per un totale di 4.004.238 pasti somministrati nell'anno 2022 pari al 50% del totale.

Costituisce un obiettivo aziendale la quantificazione dei rifiuti totali imputabili all'area di operatività di Risto3.

Il 100% dei rifiuti speciali, pericolosi e non pericolosi, prodotti da Risto3 sono rendicontati.

RIFIUTI PER TIPOLOGIA - ANNO 2022

220 mc

Rifiuti indifferenziati*

368,5 t

Rifiuti non pericolosi

0,7 t

Rifiuti pericolosi

* 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 (95%) 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.

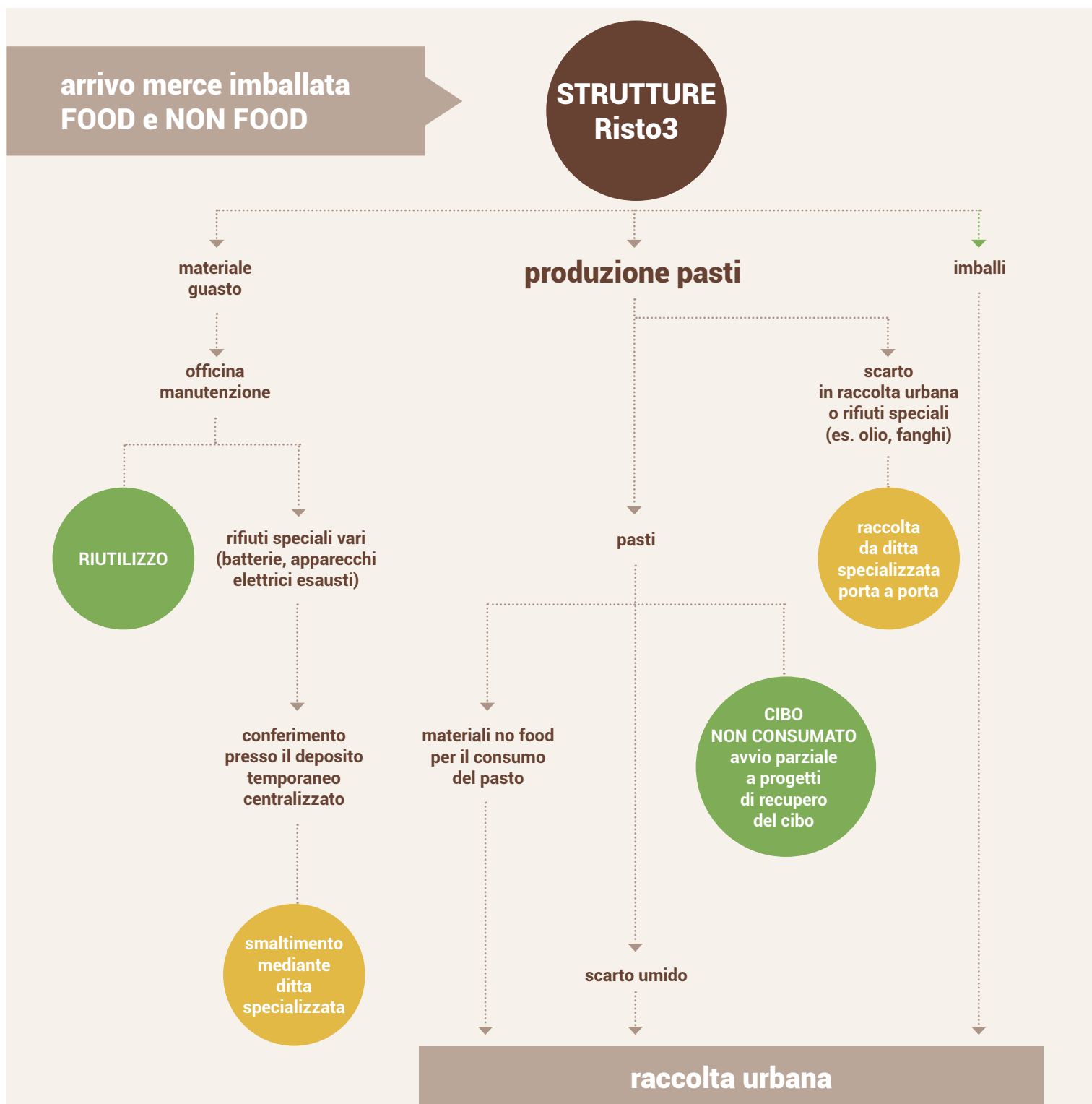
Nel 2022 sono stati registrati 135 interventi di svuotamento delle vasche, raccogliendo rispetto al 2022, il 4,6% in più di fanghi a fronte di un incremento dei pasti nelle stesse strutture del 17%.

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.



Processo di produzione e smaltimento dei rifiuti in Risto3

Si riporta di seguito il processo di movimento dei rifiuti all'interno dell'organizzazione.



La riduzione degli **imballaggi**

Negli ultimi anni la Cooperativa ha deciso di porre attenzione anche nella scelta dei suoi prodotti dal punto di vista del packaging, considerando quali criteri di scelta la biodegradabilità e la compostabilità.

Ne sono un esempio l'introduzione di bicchieri riutilizzabili (in policarbonato) in tutte le strutture, l'utilizzo di vassoi con certificazione MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti) per evitare il consumo di tovagliette; 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 detergenti biodegradabili e super-concentrati da usare con apposito sistema di dosaggio.

Iniziativa

"ELIMINIAMO LE TOVAGLIETTE MONOUSO"

Nel 2022 l'azienda ha proseguito il suo percorso di sensibilizzazione all'eliminazione delle tovagliette presso le strutture. Tale azione ha permesso a Risto3 di evitare il consumo di **5.821,15 kg** di carta. Tale dato è stato stimato in funzione del numero pasti erogati presso le strutture aderenti all'iniziativa considerando la grammatura unitaria della tovaglietta (5,4 grammi).



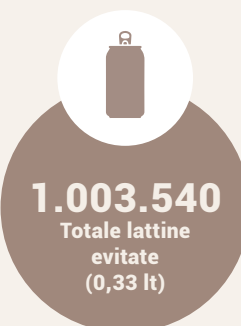
BAG IN BOX PER LE BEVANDE ALLA SPINA

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.

BOTTIGLIE IN R-PET E LATTINE IN ALLUMINIO

Per il servizio di asporto take away, solitamente vengono impiegate bevande confezionate. Sempre con l'intento di cercare di ridurre l'impatto sull'ambiente, anche nel 2022 è proseguita la sostituzione di bottiglie di acqua da 0,5 L con bottigliette in PET riciclato (R-PET).



La lotta allo spreco alimentare

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. Nel 2022 le porzioni donate sono state ben 15.180, pari alla fornitura di un pasto al giorno per un anno a quasi 42 persone.

IL PROCESSO DELLA RACCOLTA DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

- 1 **ECCEDENZE ALIMENTARI**
(pietanze preparate e non servite)
- 2 **TRASFERIMENTO IN CONTENITORI
USA E GETTA**
- 3 **ABBATTIMENTO E CONSERVAZIONE +4°C**
- 4 **COMUNICAZIONE INFORMATICA AL BANCO
ALIMENTARE DELLE ECCEDENZE DISPONIBILI**
- 5 **RITIRO AL MATTINO DA PARTE DELL'ONLUS
E DISTRIBUZIONE AGLI ENTI BISOGNOSI**

	2020	2021	2022
Numero porzioni donate	25.455	19.613	15.180
Peso porzioni donate	3.818	2.942	2.271



I consumi energetici e le emissioni

I consumi energetici e le emissioni di Risto3 rappresentate nel presente capitolo 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. Il 100% dei consumi relativi alle utenze intestate a Risto3 è rendicontato; restano escluse le utenze dove Risto3 opera, ma non ha la gestione diretta delle stesse.

I dati di seguito riportati, relativi all'anno 2022, presentano quindi le seguenti limitazioni di perimetro:

- Gas naturale: rendicontate n° utenze 86 con copertura del 56% del totale pasti erogati
- Energia Elettrica: rendicontate n° 61 utenze con copertura del 59% del totale pasti erogati
- Energia termica: rendicontate n° 1 utenze con copertura del 50% del totale pasti erogati

Anche nel 2022, come per il biennio precedente, i contratti di fornitura di energia elettrica di cui si rendicontano i consumi 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 fonte di energia utilizzata dalla Società sia il gas naturale (55%) per il riscaldamento delle strutture e la produzione dei pasti (principalmente metano) e l'energia elettrica (42%).

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 2022



La raccolta dei dati di consumo avviene grazie all'interscambio di dati coi principali fornitori di Risto3: attraverso questa condivisione delle misurazioni è stato possibile implementare un sistema di monitoraggio in grado di evidenziare sia le anomalie che i comportamenti virtuosi all'interno delle nostre strutture. Nel corso del 2022 è stata migliorata la collaborazione con i fornitori per l'interscambio dei dati e tale maggior precisione ha permesso di avere a disposizione dati più puntuali anche per il triennio oggetto di rendicontazione. Si segnala inoltre che i dati hanno registrato una variazione di perimetro dovuto alla rotazione fisiologica degli appalti di cui

Risto3 è affidataria. Nel presente bilancio, inoltre, sono stati variati i fattori di emissione utilizzati e pertanto i dati risultano non uniformi con i bilanci precedentemente pubblicati, ma tale restatement permette la confrontabilità dei dati del triennio pubblicato nel presente report.

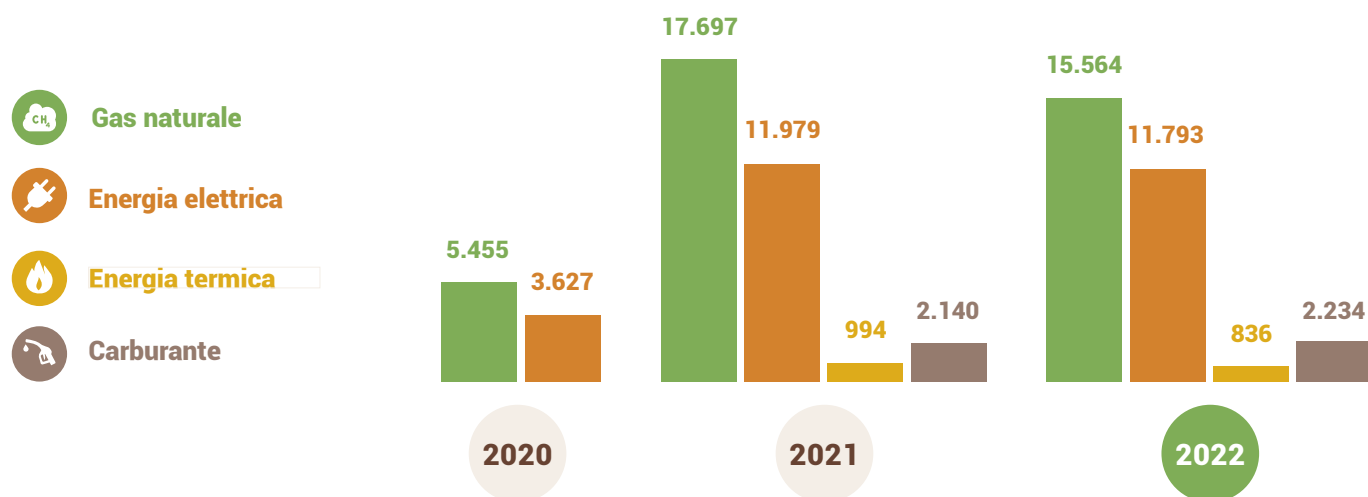
Analizzando i trend stagionali nelle strutture a gestione diretta, si evidenzia in maniera particolare l'impatto che deriva dal riscaldamento/raffrescamento degli edifici, il quale determina un incremento dei consumi del gas nel periodo invernale e della corrente elettrica nei mesi caldi.



Il grafico sotto riportato evince come la composizione dei consumi di Risto3 sia fatta eccezione per l'anno 2020, fortemente influenzato dall'epidemia da Covid-19, e veda al primo posto il consumo di gas naturale per la produzione di pasti e

per il condizionamento degli ambienti, a seguire l'energia elettrica, in seguito il carburante per autovetture e infine l'energia termica, utilizzata in una sola struttura.

CONSUMO DI ENERGIA PER FONTE (Gj) - ANNO 2022

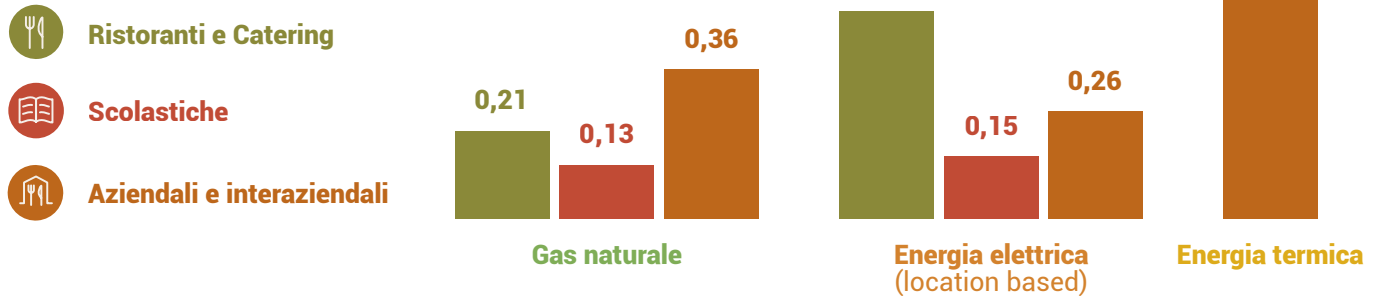


INTENSITÀ ENERGETICA (Gj) PER 1.000 PASTI - ANNO 2022

	Gas naturale	Energia elettrica	Energia termica
Ristoranti e party	4,17	5,69	N/A
Scolastiche	2,54	1,71	N/A
Aziendali e interaziendali	7,04	2,92	7,22



INTENSITÀ DELLE EMISSIONI tCO₂e / 1000 PASTI - ANNO 2022



L'intensità energetica e delle emissioni, essendo calcolata sui pasti erogati nelle strutture di cui sono stati rendicontati i consumi, non è stata rendicontata sulla sede, la quale non eroga pasti.

La stessa non è calcolata per i consumi di carburante in quanto attività aziendale propria della sede e il calcolo sul totale di pasti erogati risulterebbe non significativo e non direttamente collegato alla produzione del pasto stesso.

I fattori di conversione utilizzati per il calcolo delle emissioni (scope 1 e scope 2) sono stati pubblicati dal DEFRA 2022. I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 2 market based - energia elettrica sono stati pubblicati da AIB nel 2021. I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 2 location based - energia elettrica sono stati pubblicati da ISPRA nel 2022.

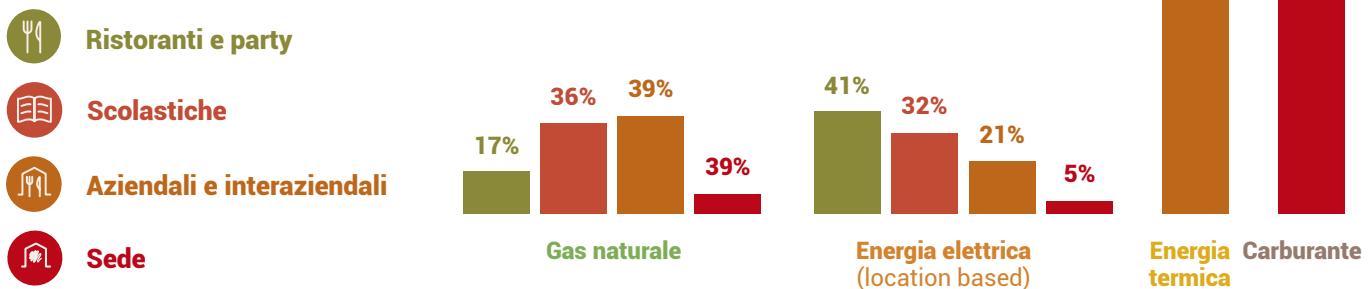
Nel corso del 2022 tra i consumi energetici maggiori si annovera il gas naturale utilizzato nelle mense scolastiche e nelle

aziendali-interaziendali per un totale di 15.564 GJ equivalenti a 787 tonnellate di CO₂ equivalente.

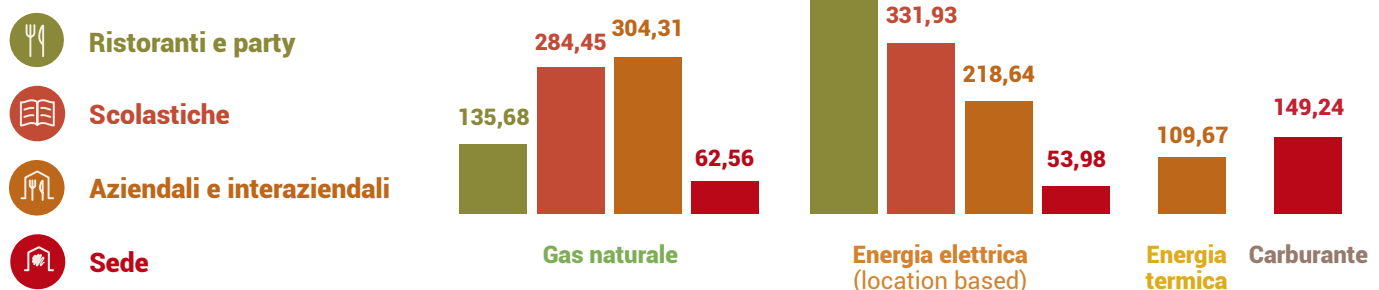
L'energia elettrica proviene al 100% da fonti rinnovabili. Il consumo di tale fonte è rilevante per Risto3 ed è pari a 11.793 GJ per un totale delle emissioni prodotte di 1.032 tCO₂e (metodo di calcolo: location based).

Il totale delle emissioni, stante le limitazioni di perimetro espresse in apertura capitolo, è pari a 2.078 tCO₂e.

EMISSIONI (%) - ANNO 2022



EMISSIONI (tCO₂e) - ANNO 2022



Il prelievo idrico

L'analisi del prelievo idrico afferisce ad un campione di 20 strutture con utenze intestate direttamente a Risto3 (30 in totale), che per l'anno 2022 sono così suddivise:

- 5 Ristoranti
- 10 Mense scolastiche
- 5 Mense aziendali e interaziendali

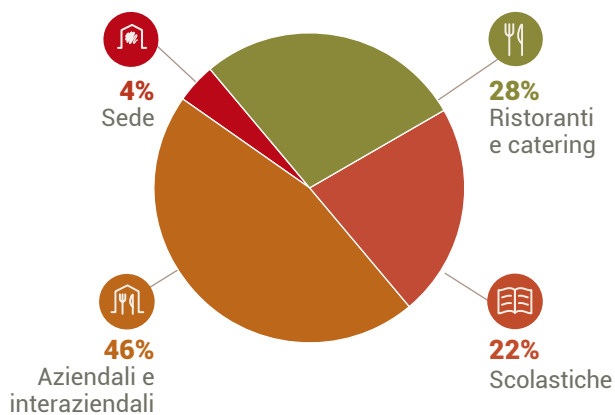
per un totale di 1.519.901 pasti somministrati nell'anno 2022 pari al 19% del totale. Il totale del prelievo idrico per le utenze sopra descritte è pari a 31,82 megalitri per l'anno 2022, a cui si aggiungono 1,5 megalitri di consumo della sede per un totale di 33,32 megalitri.

Costituisce un obiettivo aziendale la quantificazione del totale dei consumi idrici imputabili all'area di operatività di Risto3.

L'organizzazione effettua anche il monitoraggio degli scarichi idrici, gestiti in totale rispetto della normativa vigente.



PRELIEVO IDRICO PER STRUTTURA - ANNO 2022



PROGETTO DI RIDUZIONE DEI CONSUMI

Risto3 è impegnata nella riduzione dei consumi attraverso l'adozione di buone pratiche sia nelle strutture di proprietà sia in quelle in cui è erogato il servizio. Nella primavera del 2022 i responsabili di struttura hanno partecipato ad un momento formativo dedicato alle modalità corrette per lo svolgimento delle attività quotidiane nell'ottica della riduzione dei consumi e soprattutto nella consapevolezza dell'ottimizzazione nelle piccole attività quotidiane.



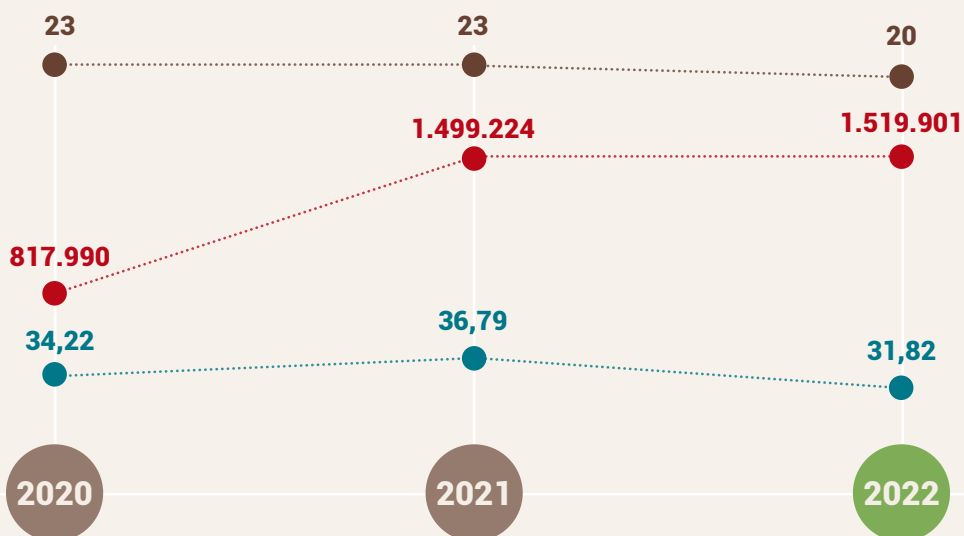
PRELIEVO IDRICO*

● UtENZE RENDICONTATE

● Numero pasti erogati nelle strutture con utenze attive

● Totale acqua prelevata (megalitri)

*Perimetro: campione di 20 strutture su 30 utenze intestate, esclusi i consumi della sede



La rendicontazione dei consumi idrici ha un perimetro piuttosto limitato, causato dalla frammentazione dei partner sul territorio e sulla tipologia di impianti in uso a Risto3 (solo 30 utenze con impianto dedicato su 298). Ne deriva una rappresentatività dei dati anch'essa limitata. Si può osservare una tendenza complessiva di riduzione dei

consumi per pasto, pari al 15%: si può ricondurre tale risultato principalmente ad una maggiore consapevolezza da parte del personale nell'uso della risorsa, in modo particolare nelle fasi di lavaggio di ambienti e strumenti, raggiunta grazie alle campagne di sensibilizzazione svolte nella primavera del 2022.

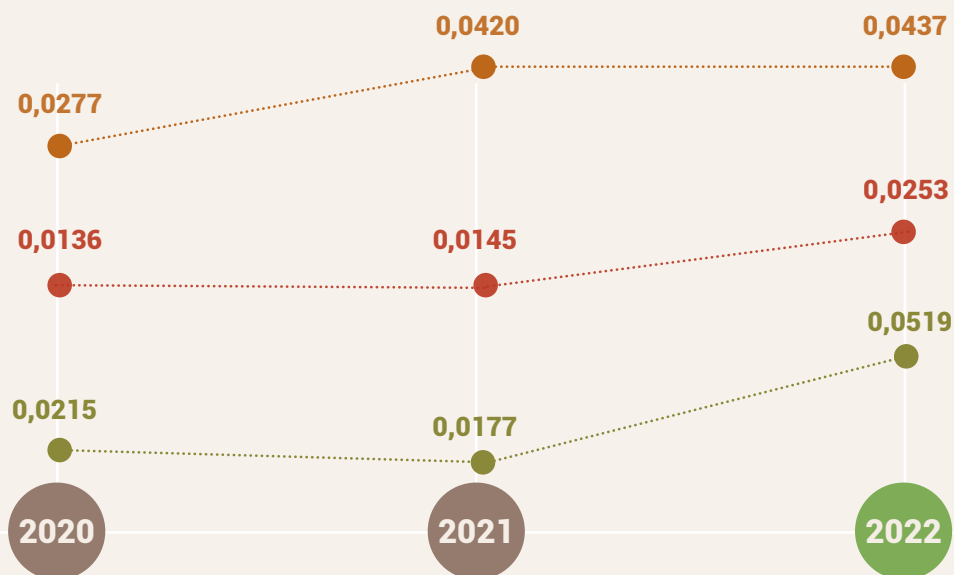
PRELIEVO IDRICO PER PASTO EROGATO (mc/pasto)*

● Aziendali e interaziendali

● Scolastiche

● Ristoranti e Catering

*Perimetro: campione di 20 strutture su 30 utenze intestate, esclusi i consumi della sede



L'ente gestore del servizio idrico effettua letture puntuali con frequenza non annuale. Stante la periodicità di pubblicazione del presente bilancio, i dati esposti non sono conguagliati e sono frutto di stime.

Tali dati possono subire delle variazioni, anche significative al momento di conguaglio nel corso dell'anno successivo.



Indice dei contenuti GRI

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		PAGINA
SEZIONE GENERALE		
PROFILO DELL'ORGANIZZAZIONE		
GRI 1	Principi fondamentali	8, 96
L'ORGANIZZAZIONE E LE SUE PRASSI DI RENDICONTAZIONE		
GRI 2-1	Dettagli organizzativi	ultima di copertina, 23, 14 - 15
GRI 2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	8
GRI 2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	8, ultima di copertina
GRI 2-4	Revisione delle informazioni	<i>I dati di consumi e emissioni relativi al biennio 2020-2021 sono stati oggetto di aggiornamento a seguito di affinamento del sistema di reporting, reso possibile dal miglioramento dello scambio di dati con i fornitori terzi</i>
GRI 2-5	Assurance esterna	<i>Il bilancio di sostenibilità non è stato sottoposto ad assurance esterna</i>
ATTIVITÀ E LAVORATORI		
GRI 2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	12 - 13, 52 - 55
GRI 2-7	Dipendenti	101, 60 - 61
GRI 2-8	Lavoratori non dipendenti	101, 60 - 61
GOVERNANCE		
GRI 2-9	Struttura e composizione della governance	19 - 22
GRI 2-11	Presidente del massimo organo di governo	19
STRATEGIA, POLITICHE E PRASSI		
GRI 2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	5
GRI 2-27	Conformità a leggi e regolamenti	<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 2-28	Appartenenza ad associazioni	27

COINVOLGIMENTO DEGLI STAKHOLDER

GRI 2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder 25 - 27, 32

GRI 2-30 Contratti collettivi 59

TEMI MATERIALI

GRI 3-2 Elenco dei temi materiali 25 - 28

PERFORMANCE ECONOMICA

GRI 201-1 Valore economico diretto generato e distribuito 48 - 49

GRI 203-1 Investimenti infrastrutturali e servizi finanziati 55, 90

GRI 204-1 Percentuale di spesa verso fornitori locali 52 - 53, 106 - 107

GRI 205-1 Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione 21

GRI 206-1 Azioni legali per comportamento anticoncorrenziale, antitrust e pratiche monopolistiche 21

PERFORMANCE AMBIENTALE

GRI 301-1 Materiali utilizzati per peso o volume 85, 86, 89

GRI 302-1 Energia consumata all'interno dell'organizzazione 91 - 93, 109 - 114

GRI 302-3 Intensità energetica 92, 109 - 114

GRI 303-1 Interazione con l'acqua come risorsa condivisa 94

GRI 303-3 Prelievo idrico 94 - 95, 108

GRI 305-1 Emissioni dirette di GHG (Scope 1) 91 - 93, 109 - 114

GRI 305-2 Emissioni indirette di GHG da consumi energetici (Scope 2) 91 - 93, 109 - 114

GRI 305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG) 93, 109 - 114

GRI 306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti 88

GRI 306-3 Rifiuti generati 87, 115

GRI 308-1 Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali 52 - 53

PERFORMANCE SOCIALE

GRI	401-1	Nuove assunzioni e turnover	65 - 68, 102 - 103
GRI	401-3	Congedo parentale	64 - 65, 103 - 104
GRI	403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	72
GRI	403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	72 - 73
GRI	403-3	Servizi di medicina del lavoro	75
GRI	403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	72
GRI	403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	72
GRI	403-6	Promozione della salute dei lavoratori	76 - 78
GRI	403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	57, 72
GRI	403-9	Infortuni sul lavoro	73 - 74, 104 - 105
GRI	404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	71, 105
GRI	405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	19 - 20, 60, 62, 105 - 106
GRI	406-1	Episodi di discriminazione e misure correttive adottate	59
GRI	414-1	Nuovi fornitori che sono stati sottoposti a valutazione attraverso l'utilizzo di criteri sociali	52 - 53
GRI	416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sulla sicurezza per categorie di prodotto e servizi	79, 82
GRI	417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	81
GRI	418-1	Denunce comprovate riguardanti le violazioni della privacy dei clienti e perdita di dati dei clienti	<i>Non si sono registrati fondati reclami riguardanti violazioni della privacy dei clienti e perdita di loro dati</i>

Allegati

COLLABORATORI

2-7

NUMERO DI DIPENDENTI PER CONTRATTO DI LAVORO PER GENERE

	2020		2021		2022	
	Tempo indeterminato	Tempo determinato	Tempo indeterminato	Tempo determinato	Tempo indeterminato	Tempo determinato
Uomini	141	30	122	23	128	23
Donne	535	758	502	714	487	729
Totale	676	788	624	737	615	752

NUMERO DI DIPENDENTI PER TIPO DI IMPIEGO PER GENERE

	2020			2021			2022		
	A tempo pieno	A tempo parziale	A ore non garantite	A tempo pieno	A tempo parziale	A ore non garantite	A tempo pieno	A tempo parziale	A ore non garantite
Uomini	114	57	0	98	47	0	101	50	0
Donne	87	1206	0	74	1142	0	85	1131	0
Totale	201	1263	0	172	1189	0	186	1181	0

NUMERO DI DIPENDENTI DEL C.D. "PROGETTONE" PER GENERE

	2020	2021	2022
Uomini	23	24	11
Donne	39	16	36
Totale	62	40	47

2-8

NUMERO DI LAVORATORI CHE NON SONO DIPENDENTI E LE CUI MANSIONI SONO CONTROLLATE DALL'ORGANIZZAZIONE

	2020			2021			2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Stage extracurricolari	0	17	17	0	16	16	0	0	0
Interinali	8	79	87	4	90	94	9	107	116
Totale	8	96	104	4	106	110	9	107	116

401-1

NUMERO DI DIPENDENTI ASSUNTI PER GENERE

	2020	2021	2022
Uomini	59	49	31
Donne	226	214	211
Totale	285	263	242

NUMERO DI DIPENDENTI ASSUNTI* PER FASCIA D'ETÀ

	2020	2021	2022
<30	32	48	57
30-50	152	96	122
>50	101	119	63
Totale	285	263	242

* nella conta degli assunti non si tiene conto del personale scolastico assunto a settembre 2023 e che era cessato a giugno 2023

TASSO DI ASSUNZIONI PER GENERE

	2020	2021	2022
Uomini	34,50	33,79	20,53
Donne	17,48	17,60	17,35
Totale	19,47	19,32	17,70

TASSO DI ASSUNZIONI PER FASCIA D'ETÀ

	2020	2021	2022
<30	29,91	64,00	85,07
30-50	21,05	16,13	20,71
>50	15,91	17,22	8,86
Totale	19,47	19,32	17,70

NUMERO DI DIPENDENTI CESSATI PER GENERE

	2020	2021	2022
Uomini	21	11	33
Donne	128	305	203
Totale	149	316	236

NUMERO DI DIPENDENTI CESSATI PER FASCIA D'ETÀ

	2020	2021	2022
<30	14	33	56
30-50	73	233	93
>50	62	50	87
Totale	149	316	236

TASSO DI TURNOVER PER GENERE

	2020	2021	2022
Uomini	12,28	7,59	21,85
Donne	9,90	25,08	16,69
Totale	10,18	23,22	17,26

**TASSO DI TURNOVER
PER FASCIA D'ETÀ**

	2020	2021	2022
<30	13,08	44,00	83,58
30-50	10,11	39,16	15,79
>50	9,76	7,24	12,24
Totale	10,18	23,22	17,26

401-3

NUMERO DI DIPENDENTI CHE HANNO AVUTO DIRITTO AL CONGEDO PARENTALE PER GENERE

	2020	2021	2022
Uomini	7	2	4
Donne	51	31	40
Totale	58	33	44

NUMERO DI DIPENDENTI CHE HANNO USUFRUITO DEL CONGEDO PARENTALE PER GENERE

	2020	2021	2022
Uomini	7	2	4
Donne	51	31	40
Totale	58	33	44

**NUMERO DI DIPENDENTI CHE SONO TORNATI AL LAVORO DURANTE IL PERIODO DI RENDICONTAZIONE
DOPO AVER USUFRUITO DEL CONGEDO PARENTALE PER GENERE**

	2020	2021	2022
Uomini	6	2	4
Donne	38	21	27
Totale	44	23	31

**DIPENDENTI CHE SONO TORNATI AL LAVORO DOPO AVER USUFRUITO DEL CONGEDO PARENTALE
E CHE SONO ANCORA DIPENDENTI DELL'ORGANIZZAZIONE NEI 12 MESI SUCCESSIVI AL RIENTRO PER GENERE**

	2020	2021	2022
Uomini	6	2	4
Donne	38	21	27
Totale	44	23	31

TASSO DI RIENTRO AL LAVORO PER GENERE

	2020	2021	2022
Uomini	85,71	100	100
Donne	74,51	67,74	67,50
Totale	75,86	69,70	70,45

TASSO DI RETENTION PER GENERE

	2020	2021	2022
Uomini	100	100	100
Donne	100	100	100
Totale	100	100	100

403-9

INFORTUNI - DIPENDENTI

	2022
Numero totale di ore lavorate	1.229.313
Uomini	236.076
Donne	993.237
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili	41
 <i>sul lavoro</i>	30
Uomini	7
Donne	23
 <i>in itinere</i>	11
Uomini	2
Donne	9
Numero totale di decessi risultanti da infortuni sul lavoro	0
 <i>sul lavoro</i>	0
Uomini	0
Donne	0
 <i>in itinere</i>	0
Uomini	0
Donne	0
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	0
 <i>sul lavoro</i>	0
Uomini	0
Donne	0
 <i>in itinere</i>	0
Uomini	0
Donne	1

TASSO DI INFORTUNI (%)

	2022		
	Uomo	Donna	Totale
Tasso di infortuni sul lavoro	29,65	23,16	24,4
Tasso di decessi risultanti da infortuni sul lavoro	0	0	0
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	12,71	4,03	5,69

INFORTUNI - DIPENDENTI

	2020	2021
Numero di infortuni al netto di infortuni in itinere	25	26
Numero di giornate totali di infortunio sul lavoro	605	1.085
Indice di frequenza infortuni	32	30,78
Indice di gravità infortuni	0,6	0,9
Indice di rischio infortunistico	20,6	25,6

404-1

ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER GENERE

	2020	2021	2022
Uomini	7,74	12,41	10,99
Donne	2,1	5,92	5,27
Totale	2,8	6,6	5,9

ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER CATEGORIA PROFESSIONALE

	2020	2021	2022
Dirigenti	4	0	0
Quadri	6,85	13,68	10,28
Impiegati	3,39	4,60	12,48
Operai	2,72	6,66	5,58
Totale	2,8	6,6	5,9

405-1

NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E PER GENERE

	2020			2021			2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	1	0	1	1	0	1	1	0	1
Quadri	5	1	6	5	2	7	5	2	7
Impiegati	23	29	52	18	37	55	23	38	61
Operai	142	1263	1405	121	1177	1298	122	1176	1298
Totale	171	1293	1464	145	1216	1361	151	1216	1367

NUMERO DI DIPENDENTI PER CATEGORIA PROFESSIONALE E PER FASCIA D'ETÀ

	2020				2021				2022			
	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale	<30	30-50	>50	Totale
Dirigenti	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0	1	1
Quadri	0	3	3	6	0	4	3	7	0	5	2	7
Impiegati	4	28	20	52	6	25	24	55	6	29	26	61
Operai	103	690	612	1405	69	565	664	1298	61	555	682	1298
Totale	107	722	635	1464	75	595	691	1361	67	589	711	1367

FORNITORI

204-1

PERCENTUALE DI FORNITORI PER LOCALIZZAZIONE DEL FORNITORE (NUMERO)

	2020	2021	2022
Italia	34,6%	31,7%	31,1%
Estero	4,6%	3,7%	3,2%
P.A. Bolzano	5,6%	5,0%	6,1%
P.A. Trento	55,2%	59,6%	59,6%
Totale	100%	100%	100%

PERCENTUALE DI FORNITORI PER LOCALIZZAZIONE DEL FORNITORE (FATTURATO)

	2020	2021	2022
Italia	21,5%	18,5%	18,0%
Estero	0,7%	0,2%	0,2%
P.A. Bolzano	1,6%	4,4%	3,0%
P.A. Trento	76,2%	76,9%	78,8%
Totale	100%	100%	100%

Fornitori Food

PERCENTUALE DI FORNITORI PER LOCALIZZAZIONE DEL FORNITORE (NUMERO)

	2020	2021	2022
Italia	25,7%	25,2%	27,6%
Estero	0,0%	0,0%	0,0%
P.A. Bolzano	8,3%	9,2%	9,8%
P.A. Trento	66,0%	65,6%	62,6%
Totale	100%	100%	100%

PERCENTUALE DI FORNITORI PER LOCALIZZAZIONE DEL FORNITORE (FATTURATO)

	2020	2021	2022
Italia	20,3%	18,6%	18,1%
Estero	0,0%	0,0%	0,0%
P.A. Bolzano	0,4%	3,8%	3,0%
P.A. Trento	79,3%	77,6%	78,9%
Totale	100%	100%	100%

Fornitori Extra-Food

PERCENTUALE DI FORNITORI PER LOCALIZZAZIONE DEL FORNITORE (NUMERO)

	2020	2021	2022
Italia	36,7%	33,3%	32,1%
Estero	5,6%	4,6%	4,0%
P.A. Bolzano	5,0%	4,0%	5,1%
P.A. Trento	52,7%	58,1%	58,8%
Totale	100%	100%	100%

PERCENTUALE DI FORNITORI PER LOCALIZZAZIONE DEL FORNITORE (FATTURATO)

	2020	2021	2022
Italia	23,5%	18,2%	17,6%
Estero	1,9%	0,5%	0,7%
P.A. Bolzano	3,7%	6,0%	3,1%
P.A. Trento	70,9%	75,3%	78,6%
Totale	100%	100%	100%

PRELIEVO IDRICO

303-3

Risorse idriche di terze parti	u.m.	2022					
		Ristoranti (incluso party)	Scolastiche	Aziendali e interaziendali	Sede	Tutte le aree (totale)	di cui in aree soggette a potenziale stress idrico
Acqua dolce*		9,35	7,31	15,16	1,50	33,32	0,00
TOT Acque di terze parti		9,35	7,31	15,16	1,50	33,32	0,00
PRELIEVO IDRICO TOTALE		9,35	7,31	15,16	1,50	33,32	0,00
Numero utenze rendicontate		5	10	5	2	22	0

* ≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali

Risorse idriche di terze parti	u.m.	2021					
		Ristoranti (incluso party)	Scolastiche	Aziendali e interaziendali	Sede	Tutte le aree (totale)	di cui in aree soggette a potenziale stress idrico
Acqua dolce*		7,71	8,26	20,82	0,94	37,73	0,00
TOT Acque di terze parti	Mega-litri	7,71	8,26	20,82	0,94	37,73	0,00
PRELIEVO IDRICO TOTALE		7,71	8,26	20,82	0,94	37,73	0,00
Numero utenze rendicontate		6	12	5	2	25	0

* ≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali

Risorse idriche di terze parti	u.m.	2020					
		Ristoranti (incluso party)	Scolastiche	Aziendali e interaziendali	Sede	Tutte le aree (totale)	di cui in aree soggette a potenziale stress idrico
Acqua dolce*		12,58	4,82	16,82	2,16	36,38	0,00
TOT Acque di terze parti	Mega-litri	12,58	4,82	16,82	2,16	36,38	0,00
PRELIEVO IDRICO TOTALE		12,58	4,82	16,82	2,16	36,38	0,00
Numero utenze rendicontate		5	13	5	2	25	0

* ≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali

EMISSIONI - CONSUMI

302-1 302-2 305-1 305-2 302-3 305-4

I fattori di conversione utilizzati per il calcolo delle emissioni (scope 1 e scope 2) sono stati pubblicati dal DEFRA nel 2020, 2021 e 2022.

I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 2 market based – energia elettrica sono stati pubblicati da AIB nel 2020 e nel 2021.

I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 2 location based – energia elettrica sono stati pubblicati da TERNA nel 2019 e da ISPRA nel 2022.

Ristoranti e Party

	u.m.	2020	2021	2022
Gas naturale	m ³	39.093	94.206	67.310
Gas naturale	Gj	1.549	3.741	2.683
Gas naturale	t. CO ₂ e	79	190	136

		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		5	10	8
Totale utenze categoria attive		10	10	8
Totale strutture categoria		13	13	11
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		375.882	561.832	643.841
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		512.228	561.832	643.841
Totale pasti categoria		642.936	718.657	857.684
Intensità energetica	/1000 pasti	4,1213	6,6592	4,1675
Intensità emissioni	/1000 pasti	0,1544	0,3389	0,2107

	u.m.	2020	2021	2022
Energia elettrica da fonti rinnovabili	KWh	234.629	1.420.424	1.356.636
Energia elettrica da fonti rinnovabili	Gj	845	5.114	4.884
Energia elettrica da fonti rinnovabili - mkt	t. CO ₂ e	-	-	-
Energia elettrica da fonti rinnovabili - location	t. CO ₂ e	84	447	427

		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		5	13	11
Totale utenze categoria attive		13	13	11
Totale strutture categoria		13	13	11
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		375.882	718.657	857.684
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		642.936	718.657	857.684
Totale pasti categoria		642.936	718.657	857.684
Intensità energetica	/1000 pasti	2,2472	7,1154	5,6943
Intensità emissioni - location	/1000 pasti	0,2241	0,6226	0,4982

Sede

	u.m.	2020	2021	2022
Benzina per autovetture	l	-	2.550	2.867
Benzina per autovetture	Gj	-	88	98
Benzina per autovetture	t. CO ₂ e	-	6	6
		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		2	2	2
Totale utenze categoria attive		2	2	2

	u.m.	2020	2021	2022
Gasolio per autovetture	l	-	53.741	55.923
Gasolio per autovetture	Gj	-	2.052	2.135
Gasolio per autovetture	t. CO ₂ e	-	135	143
		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		2	2	2
Totale utenze categoria attive		2	2	2

	u.m.	2020	2021	2022
Gas naturale	m ³	27.322	43.860	31.035
Gas naturale	Gj	1.083	1.742	1.237
Gas naturale	t. CO ₂ e	55	89	63
		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		2	2	2
Totale utenze categoria attive		2	2	2

	u.m.	2020	2021	2022
Energia elettrica da fonti rinnovabili	KWh	181.291	131.823	171.352
Energia elettrica da fonti rinnovabili	Gj	653	475	617
Energia elettrica da fonti rinnovabili - mkt	t. CO ₂ e	-	-	-
Energia elettrica da fonti rinnovabili - location	t. CO ₂ e	65	42	54
		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		2	2	2
Totale utenze categoria attive		2	2	2

Strutture Scolastiche

	u.m.	2020	2021	2022
Gas naturale	m ³	15.664	140.145	141.113
Gas naturale	Gj	621	5.566	5.625
Gas naturale	t. CO ₂ e	32	283	284

		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		6	68	68
Totale utenze categoria attive		78	68	68
Totale strutture categoria		215	229	232
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		-	2.120.527	2.212.472
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		1.375.107	2.120.527	2.212.472
Totale pasti categoria		2.528.374	3.935.789	4.277.191
Intensità energetica	/1000 pasti	-	2,6247	2,5425
Intensità emissioni		0,0230	0,1336	0,1286

	u.m.	2020	2021	2022
Energia elettrica da fonti rinnovabili	KWh	171.492	1.001.018	1.053.740
Energia elettrica da fonti rinnovabili	Gj	617	3.604	3.793
Energia elettrica da fonti rinnovabili - mkt	t. CO ₂ e	-	-	-
Energia elettrica da fonti rinnovabili - location	t. CO ₂ e	62	315	332

		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		10	39	40
Totale utenze categoria attive			39	40
Totale strutture categoria		215	229	232
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		-	2.120.527	2.212.472
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		1.375.107	2.120.527	2.212.472
Totale pasti categoria		2.528.374	3.935.789	4.277.191
Intensità energetica	/1000 pasti	-	1,6994	1,7146
Intensità emissioni - location		-	0,1487	0,1500

Aziendali e Interaziendali

	u.m.	2020	2021	2022
Gas naturale	m ³	55.570	167.384	150.967
Gas naturale	Gj	2.202	6.648	6.018
Gas naturale	t. CO ₂ e	112	338	304

		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		4	8	8
Totale utenze categoria attive		8	8	8
Totale strutture categoria		51	51	51
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		-	745.205	855.404
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		636.026	745.205	855.404
Totale pasti categoria		1.128.109	1.328.455	1.472.542
Intensità energetica	/1000 pasti	-	8,9205	7,0354
Intensità emissioni		0,1767	0,4540	0,3558

	u.m.	2020	2021	2022
Energia elettrica da fonti rinnovabili	KWh	419.996	774.278	694.105
Energia elettrica da fonti rinnovabili	Gj	1.512	2.787	2.499
Energia elettrica da fonti rinnovabili - mkt	t. CO ₂ e	-	-	-
Energia elettrica da fonti rinnovabili - location	t. CO ₂ e	151	244	219

		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		4	8	8
Totale utenze categoria attive		8	8	8
Totale strutture categoria		51	51	51
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		-	745.205	855.404
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		636.026	745.205	855.404
Totale pasti categoria		1.128.109	1.328.455	1.472.542
Intensità energetica	/1000 pasti	-	3,7404	2,9212
Intensità emissioni - location		-	0,3273	0,2556

	u.m.	2020	2021	2022
Energia termica da fonti non rinnovabili	KWh	-	275.980	232.360
Energia termica da fonti non rinnovabili	Gj	-	994	836
Energia termica da fonti non rinnovabili	t. CO ₂ e	-	130	110
		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		0	1	1
Totale utenze categoria attive		1	1	1
Totale strutture categoria		51	51	51
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		-	99.089	115.901
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		93.612	99.089	115.901
Totale pasti categoria		1.128.109	1.328.455	1.472.542
Intensità energetica		-	10,0266	7,2173
Intensità emissioni	/1000 pasti	-	1,3146	0,9463

TOTALE

	u.m.	2020	2021	2022
Carburante per autovetture	l	-	56.291	58.790
Carburante per autovetture	Gj	-	2.140	2.234
Carburante per autovetture	t.CO ₂ e	-	141	149
		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		2	2	2
Totale utenze categoria attive		2	2	2
		2020	2021	2022
Gas naturale	m ³	137.649	445.595	390.425
Gas naturale	Gj	5.455	17.697	15.564
Gas naturale	t.CO ₂ e	278	901	787
		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		17	88	86
Totale utenze categoria attive		98	88	86
Totale strutture categoria		279	293	294
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		375.882	3.427.564	3.711.717
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		2.523.361	3.427.564	3.711.717
Totale pasti categoria		4.299.419	5.982.901	6.607.417
Intensità energetica	/1000 pasti	14,5113	5,1631	4,1931
Intensità emissioni	/1000 pasti	0,1103	0,2628	0,2120

	u.m.	2020	2021	2022
Energia elettrica da fonti rinnovabili	KWh	1.007.408	3.327.544	3.275.832
Energia elettrica da fonti rinnovabili	Gj	3.627	11.979	11.793
Energia elettrica da fonti rinnovabili - mkt	t. CO ₂ e	-	-	-
Energia elettrica da fonti rinnovabili - location	t. CO ₂ e	362	1.048	1.032

		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		21	62	61
Totale utenze categoria attive		23	62	61
Totale strutture categoria		279	293	294
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		375.882	3.584.389	3.925.560
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		2.654.069	3.584.389	3.925.560
Totale pasti categoria		4.299.419	5.982.901	6.607.417
Intensità energetica	/1000 pasti	9,6484	3,3420	3,0042
Intensità emissioni - location	/1000 pasti	0,9622	0,2924	0,2629

	u.m.	2020	2021	2022
Energia termica da fonti non rinnovabili	KWh	-	275.980	232.360
Energia termica da fonti non rinnovabili	Gj	-	994	836
Energia termica da fonti non rinnovabili	t. CO ₂ e	-	130	110

		2020	2021	2022
Totale utenze rendicontate		-	1	1
Totale utenze categoria attive		1	1	2
Totale strutture categoria		51	51	51
Totale pasti consumati in utenze rendicontate		-	99.089	115.901
Totale pasti consumati in utenze categoria attive		93.612	99.089	115.901
Totale pasti categoria		1.128.109	1.328.455	1.472.542
Intensità energetica	/1000 pasti	-	10,0266	7,2173
Intensità emissioni	/1000 pasti	-	1,3146	0,9463

RIFIUTI PER COMPOSIZIONE

306-3

	2020	2021	2022
Non pericolosi	Rifiuti prodotti tonnellate	Rifiuti prodotti tonnellate	Rifiuti prodotti tonnellate
Toner	0,05		0,07
Metalli misti	2,54		1,98
Imballaggi in legno	1,65		1,07
Apparecchiature fuori uso, diverse da quelle di cui alle voci da 16 02 09 a 16 02 13		8,14	1,20
Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso, diversi da quelli di cui alla voce 16 02 15		0,35	
Fanghi da operazioni di lavaggio e pulizia	323,06	328,19	349,77
Ferro e acciaio		4,07	1,98
Imballaggi in legno			1,07
Materiali da costruzione a base di gesso diversi da quelli di cui alla voce 17 08 01			0,01
Oli e grassi commestibili	7,29	9,77	8,16
Plastica		1,24	
Pneumatici fuori uso		0,01	
Resine a scambio ionico saturate o esaurite		0,30	0,25
Rifiuti biodegradabili			0,01
Rifiuti della pulizia delle fognature		8,62	2,58
Rifiuti ingombranti		2,68	
Rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione, diversi da quelli di cui alle voci 17 09 01, 17 09 02 e 17 09		2,94	0,18
Vetro		0,25	0,22
TOTALE non pericolosi	334,59	366,55	368,55
Pericolosi	Rifiuti prodotti tonnellate	Rifiuti prodotti tonnellate	Rifiuti prodotti tonnellate
Apparecchiature fuori uso, contenenti clorofluorocarburi, HCFC, HFC		2,60	0,37
Apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolosi diversi da quelli di cui alle voci 16 02 09 e 16 02 12		0,14	
Assorbenti, materiali filtranti (inclusi filtri dell'olio non specificati altrimenti), stracci e indumenti protettivi, contaminati da sostanze pericolose		0,04	0,029
Batterie al piombo		0,10	0,095
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze		0,01	
Imballaggi metallici contenenti matrici solide porose pericolose (ad esempio amianto), compresi i contenitori a pressione vuoti		0,03	
Soluzioni acquose di scarto, contenenti sostanze pericolose		0,42	
Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio		0,08	0,05
Adesivi e sigillanti di scarto, contenenti solventi organici o altre sostanze pericolose			0,119
TOTALE pericolosi	0,00	3,42	0,66
TOTALE RIFIUTI	334,59	369,97	369,21



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

data di pubblicazione informazioni e dati:
gennaio 2024