

## CIRCULARITA' E BENESSERE PERSONALE NEL BILANCIO DI SOSTENIBILITA' CIRFOOD

CIRFOOD è sempre più impegnata nell'adozione di modelli di produzione e di consumo responsabili. basti citare alcuni risultati conseguiti dall'azienda: 2,520 t di CO2 evitate grazie all'impiego di energia green; + 5% di energia rinnovabile autoprodotta; oltre 45.000 pietanze donate ad enti caritatevoli. Sono solo alcuni dei dati contenuti nel Bilancio di Sostenibilità 2020 di CIRFOOD, che testimoniano l'impegno della cooperativa per uno sviluppo sostenibile grazie alle azioni e le iniziative realizzate per promuovere modelli di produzione, di consumo e stili di vita corretti che rispettano il pianeta. Nonostante la complessità del 2020, a fronte delle sfide imposte dalla pandemia, l'azienda ha proseguito nel percorso di adozione di soluzioni innovative e progetti virtuosi per rendere i propri servizi sempre più sostenibili e per migliorare il benessere delle persone, attraverso azioni mirate e un modello di business basato sul rispetto delle risorse a disposizione, generando valore per il territorio, gli stakeholder e per le generazioni di oggi e di domani. Le persone al centro

“Oggi più che mai, il Bilancio di Sostenibilità sottolinea quanto la responsabilità sociale e ambientale siano elementi cardine dell'attività di CIRFOOD”, ha commentato Maria Elena Manzini, Corporate Social Responsibility Manager CIRFOOD. “Il 2020 ci ha mostrato quanto i fattori economici, sociali e ambientali siano interconnessi e quanto la capacità di reazione sia fondamentale per affrontare il presente e lasciare alle generazioni future un'eredità costruita su solide radici. Per questo, anche nell'anno più difficile per noi e per tutto il pianeta, non ci siamo fermati e abbiamo affrontato prontamente i cambiamenti in atto, focalizzandoci su progetti ad alto valore tecnologico e sociale”.

CIRFOOD, che annovera tra i suoi 11.500 dipendenti (13.000 come gruppo) oltre 6.000 soci lavoratori, nel 2020 ha scelto, innanzitutto, di attuare iniziative concrete per informare, formare, tutelare e restare vicino alle proprie persone nei momenti più critici. L'impresa ha, ad esempio, sempre anticipato e, per il primo mese, integrato gli ammortizzatori sociali per tutti i dipendenti, garantendo la puntualità degli stipendi e mettendo in primo piano le esigenze di tutti. Inoltre, visto il momento di difficoltà economica, ha corrisposto un contributo di solidarietà “una tantum” di sostegno al reddito, siglando un accordo ad hoc con l' Ente Bilaterale Nazionale Turismo. Ancora, nel 2020 la coop ha progettato CIRFOOD Community, una app rivolta ai soci e dipendenti per accedere a tutti i documenti personali e rimanere costantemente aggiornati sulle attività della cooperativa, limitando ampiamente, grazie alla digitalizzazione, l'utilizzo della carta e diminuendo così il nostro impatto sull'ambiente.

La formazione Anche la formazione e il training sono stati convertiti con metodologie e-learning e in formato webinar. Supply chain e materie prime L'attenzione all'ambiente continua a essere elemento centrale dell'azione di CIRFOOD. Consapevole dell'importanza di centralizzare gli acquisti al fine di non disperdere materie prime lungo la catena di fornitura, l'impresa ha potenziato l'utilizzo della piattaforma Quanta Stock & Go per concentrare i volumi di acquisto e ottimizzare la fase di distribuzione. Nel 2020, il totale degli acquisti (food e non food) passato attraverso la piattaforma ha raggiunto il 37,6%, registrando un aumento del 5% rispetto al 2019, mentre per il food la quota è salita al 57,5%. Inoltre, ha introdotto un sistema di demand forecasting e di ottimizzazione dell'inventario che si basa su algoritmi di intelligenza artificiale e consente di pianificare attentamente sia la fase di produzione che di approvvigionamento, evitando sprechi lungo la catena di fornitura. Obiettivo: meno sprechi e consumi L'obiettivo è ridurre gli sprechi del 15% e di 111 tonnellate lo stoccaggio in magazzino. In questa direzione, CIRFOOD ha prediletto fornitori attenti ai criteri di sostenibilità sociale e ambientale: sono stati infatti 146 i nuovi fornitori selezionati in base ai criteri di sostenibilità ambientale e 113 quelli valutati sulla base di standard di responsabilità sociale. Nonostante la riduzione dei volumi dovuta alla pandemia,

CIRFOOD ha proseguito il suo impegno nell'acquisto di prodotti food con valenza sostenibile (BIO, DOP, IGP, equosolidale, da filiera italiana ecc) con un aumento del 20% di prodotti ittici da pesca sostenibile. Nel 2020, CIRFOOD ha proseguito le politiche di approvvigionamento di energia da fonti rinnovabili, avviate nel 2017, acquistando 8.000.000 kWh di energia green, pari al 42% dell'energia elettrica totale. Inoltre, la quota di energia rinnovabile autoprodotta è aumentata del 5% rispetto al 2019. Grazie a tali azioni, CIRFOOD è riuscita ad evitare 2,520 t di CO2 equivalenti derivanti dalla produzione di pasti. Nel 2020 si è registrato, inoltre, un decremento dei consumi idrici rispetto agli anni precedenti, dato dall'interruzione della produzione dei pasti in molte strutture e dalle azioni messe in campo da CIRFOOD per ridurre lo spreco. Ciò ha comportato un consumo di 295.522 m cubi di acqua, il 30% in meno rispetto al 2019. **Contrasto al food waste e circular economy**

Da sempre, la lotta agli sprechi alimentari e la sensibilizzazione sul valore del cibo sono obiettivi primari che CIRFOOD persegue attraverso progetti di educazione alimentare e azioni mirate che coinvolgono i propri utenti. In questa ottica, l'azienda ha intrapreso una partnership con l'app anti - spreco Too Good To Go con l'obiettivo di salvare piatti freschi rimasti invenduti a fine giornata. CIRFOOD è stata la prima impresa di ristorazione collettiva e commerciale ad avviare una partnership con Too Good To Go, la quale ha permesso, nel primo anno di attività, di salvare oltre 5.337 pasti e evitare 13.442,5 Kg di anidride carbonica. Inoltre, per evitare sprechi e dare un contributo concreto durante il periodo più difficile della pandemia (marzo-maggio 2020), la coop ha donato a enti caritatevoli circa 2 tonnellate di materie prime, impiegate per la preparazione di oltre 2.500 pasti per i più bisognosi. Complessivamente, sull'anno 2020, sono state donate 45.000 pietanze e, circa, 6.000 kg di materie prime alimentari. **Al fine di implementare un modello di produzione sempre più circolare, è stato avviato il progetto EsoSport, definito con la società Eso, per il recupero di scarpe, stivali e guanti antinfortunistici al fine di trasformarli in pavimentazioni per parchi giochi e piste di atletica. Attraverso l'intesa, nel 2020, sono stati consegnati gli Esobox alle 8 strutture individuate e nel 2021 sono previsti i ritiri del materiale da avviare a riciclo.**

“Realizzare il Bilancio di Sostenibilità è per CIRFOOD un impegno concreto, che da 5 anni portiamo avanti nei confronti di tutti i nostri stakeholder è un lavoro di squadra complesso, compilato secondo le linee del GRI e certificato, che da sempre vogliamo rendere utile e fruibile per tutti”, ha aggiunto Maria Elena Manzini. Che ha poi concluso: “Un impegno che nel 2020 è stato riconosciuto da Ferpi – Federazione Relazioni Pubbliche Italiana, Borsa Italiana e Università Bocconi, nel contesto dell' Oscar di Bilancio, che premia le aziende italiane più virtuose nell'attività di rendicontazione e nella cura dei rapporti con gli stakeholder. Il bilancio di sostenibilità CIRFOOD 2019 ha vinto nella categoria speciale “Oscar di Bilancio per la comunicazione”.

Condividi: [Fai clic qui per condividere su Twitter \(Si apre in una nuova finestra\)](#)[Fai clic qui per condividere su Facebook \(Si apre in una nuova finestra\)](#)[Fai clic qui per condividere su LinkedIn \(Si apre in una nuova finestra\)](#)[Fai clic qui per condividere su Pinterest \(Si apre in una nuova finestra\)](#)[Fai clic qui per condividere su Tumblr \(Si apre in una nuova finestra\)](#)[Fai clic qui per inviare l'articolo via mail ad un amico \(Si apre in una nuova finestra\)](#)[Fai clic qui per stampare \(Si apre in una nuova finestra\)](#)

[ CIRCOLARITA' E BENESSERE PERSONALE NEL BILANCIO DI SOSTENIBILITA' CIRFOOD ]