



BILANCIO DI SOSTE NIBILITÀ



2025

SINTESI

Lettera agli stakeholder

Care lettrici, cari lettori,

il 2025 si è confermato un anno di solidità per CIRFOOD, in continuità con il percorso positivo avviato nel biennio precedente. In un contesto ancora complesso e caratterizzato da dinamiche esogene difficili da governare, abbiamo mantenuto risultati in linea con quelli del 2024, rafforzando la nostra posizione nel mercato della ristorazione collettiva e proseguendo un percorso di crescita equilibrata, orientato alla solidità e continuità operativa. Operiamo in un settore che negli ultimi anni ha affrontato **trasformazioni profonde**: l'aumento dei costi, in particolare delle materie prime alimentari e del lavoro, continua a rappresentare una sfida rilevante, così come un impianto regolatorio rigido, che spesso non consente di adeguare i prezzi dei contratti alla variabilità economica. A ciò si aggiunge uno scenario normativo sempre più esigente che richiede investimenti significativi. In questo contesto, abbiamo scelto di adottare un approccio prudente e responsabile, orientato alla tutela della solidità dell'impresa nel lungo periodo. La crescita registrata nel 2025 è stata quindi contenuta, ma i risultati confermano la **capacità di CIRFOOD di adattarsi alle continue evoluzioni**, mantenendo al centro la qualità del servizio e l'equilibrio economico. Per affrontare le sfide del contesto, continuiamo a investire con determinazione nell'innovazione. In particolare, il 2025 ha visto un ulteriore avanzamento nei **progetti di innovazione, digitalizzazione e ottimizzazione dei processi**, con l'obiettivo di migliorare l'efficienza operativa. In questo percorso di evoluzione e innovazione, siamo consapevoli del ruolo che CIRFOOD ricopre come attore di riferimento del settore. **Essere leader significa assumersi la responsabilità di contribuire al suo sviluppo e alla sua evoluzione**. Per questo continuiamo a promuovere un dialogo volto a portare all'attenzione dei decisori pubblici le principali criticità della ristorazione collettiva, contribuendo all'individuazione di soluzioni

condivise. Iniziative come il Summit della Ristorazione Collettiva hanno già portato risultati concreti, come il raggiungimento di strumenti interpretativi utili a rendere più sostenibile l'applicazione delle normative. Guardando al futuro, il nostro **Piano Strategico 2026-2030** conferma la centralità della ristorazione collettiva, affiancata però da un percorso di diversificazione e sviluppo di nuovi servizi, interconnessi al core business, sviluppando proposte per intercettare i cambiamenti generazionali e demografici in atto e rispondere ai bisogni di una popolazione sempre attenta al benessere. Accanto alla dimensione economica, resta centrale **il nostro impegno verso le persone**. Il settore sta affrontando una crescente difficoltà nel reperimento di personale, per questo continuiamo a investire nella valorizzazione delle competenze, nell'attrattività del comparto e nel rafforzamento delle relazioni con il sistema formativo, nella consapevolezza che il capitale umano rappresenta l'elemento distintivo del nostro modello. La sostenibilità, in tutte le sue dimensioni, continua a orientare le nostre scelte. Dall'attenzione agli impatti ambientali, attraverso **l'efficienza energetica** e la **riduzione degli sprechi**, contribuendo anche al progressivo percorso di **decarbonizzazione** delle nostre attività, fino al contributo sociale che il nostro servizio genera quotidianamente, in particolare nei contesti scolastici e sociosanitari, il nostro impegno si traduce in azioni concrete e misurabili. Siamo consapevoli che il contesto resterà sfidante anche nei prossimi anni. Tuttavia, il percorso intrapreso ci conferma che **innovazione, responsabilità, sviluppo sostenibile e capacità di adattamento** rappresentano le leve principali per continuare a crescere e a generare valore nel tempo, per l'impresa e per tutti i nostri stakeholder.

Chiara Nasi - Presidente





**NUTRIAMO IL FUTURO
CON CIBO BUONO, SANO E
ACCESSIBILE.**

LA NUTRIZIONE È UN DIRITTO
DA GARANTIRE A TUTTI.
IL CIBO NON È SOLO
NUTRIMENTO MA ANCHE
TRADIZIONE E INNOVAZIONE,
SALUTE E BENESSERE,
ETICA E RESPONSABILITÀ.
PROMUOVIAMO UNO STILE DI
VITA SANO, PER ALIMENTARE
QUELLO CHE DIVENTERÀ IL
NOSTRO FUTURO, IL VOSTRO
FUTURO.

**SOLO ATTUANDO POLITICHE
DI SVILUPPO SOSTENIBILE
SI POSSONO RENDERE
ACCESSIBILI A TUTTA LA
SOCIETÀ IL PIACERE E LA
QUALITÀ DELLA NUTRIZIONE.**

La nostra identità

Feed the future

Feed the future è la visione che ispira da sempre CIRFOOD nel modo di fare impresa e guardare al domani **per migliorare gli stili di vita delle persone nel rispetto dell'ambiente.**

Ci impegniamo da sempre a nutrire il futuro di idee e prospettive in grado di garantire a tutta la società uno sviluppo sostenibile dal punto di vista economico, ambientale, sociale e culturale.

Il nostro modo di vivere la ristorazione e di nutrire il futuro si fonda su cibo, cultura, persone.

CIBO

È la nostra passione più vera. Una dimensione globale, da vivere nella sua interezza, promuovendo un consumo consapevole e uno stile di vita sano, in grado di alimentare quello che diventerà il nostro e il vostro futuro.

CULTURA

Crediamo che la nutrizione sia un diritto universale e che il cibo non sia solo nutrimento, ma anche tradizione e innovazione, salute e benessere, etica e responsabilità. In una parola sola: cultura.

PERSONE

Sono il cuore pulsante della nostra impresa. Grazie a loro siamo in grado di rendere accessibile a tutta la società il piacere e la qualità della nutrizione, attraverso politiche di sviluppo sostenibile.

Mappa di unicità

Il nostro modo di fare impresa non può prescindere dalla definizione di una serie di valori, unici e distintivi, in grado di guidarci in ogni nostra scelta, orientando i nostri comportamenti e definendo così la direzione del nostro sviluppo futuro. Perché solo a partire dalla consapevolezza di quello che siamo oggi possiamo costruire ciò che vogliamo diventare domani.

COOPERAZIONE

Il risultato è
il contributo di tutti.

DINAMISMO

Le novità sono
opportunità
per crescere.

IMMAGINAZIONE

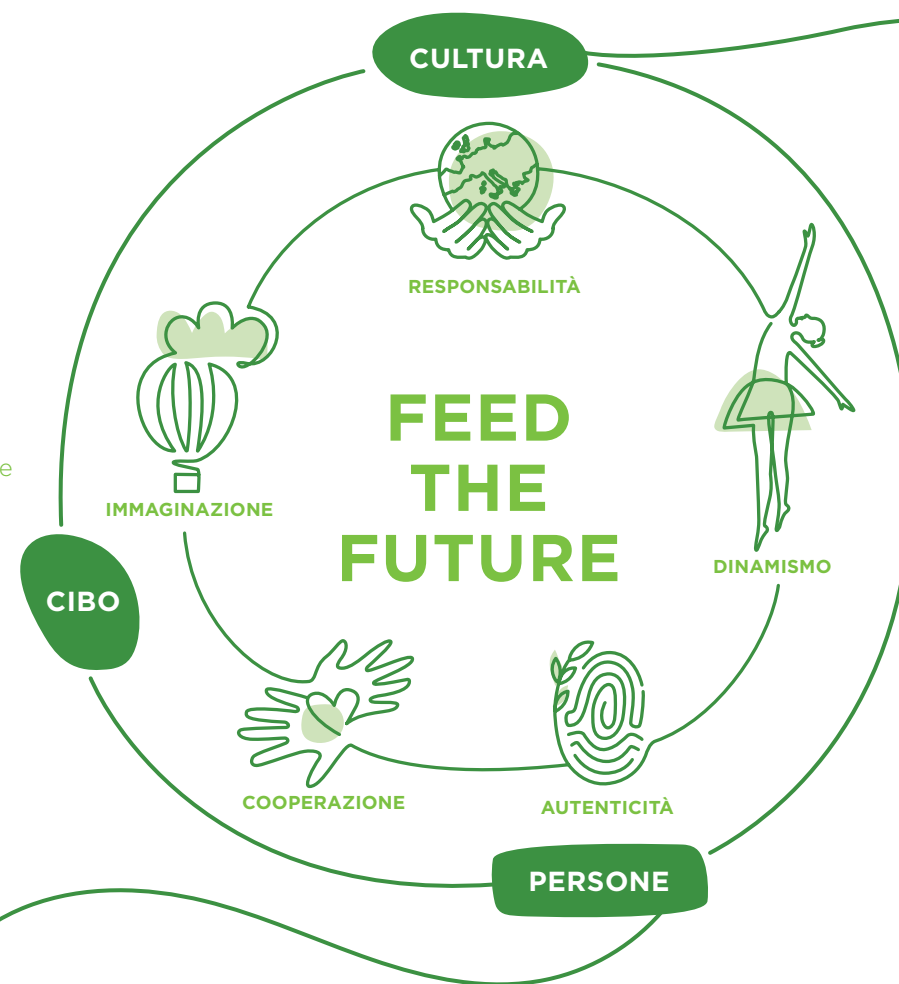
Senza cultura non
c'è immaginazione
e senza immaginazione
non c'è innovazione.

RESPONSABILITÀ

La consapevolezza
del valore di ogni
singolo gesto.

AUTENTICITÀ

Un'impresa di cui
ci si può fidare.



Chi siamo

Con oltre 50 anni di storia, CIRFOOD s.c.* è una delle maggiori imprese italiane attive nella ristorazione collettiva (scolastica, aziendale e sociosanitaria), commerciale e nei servizi di welfare. È attiva in Italia e all'estero anche attraverso società controllate (non incluse nel perimetro di rendicontazione di questo report). Di seguito i principali dati 2025 del Gruppo CIRFOOD.

I NUMERI DEL GRUPPO CIRFOOD**

RICAVI 2025

644,7

MILIONI DI EURO

PATRIMONIO NETTO 2025

133,8

MILIONI DI EURO

PASTI SERVITI NEL 2025

97,5

MILIONI

DIPENDENTI 2025

12.943

PERSONE

DOVE SIAMO

Siamo una cooperativa saldamente radicata sul territorio nazionale, cos. da essere vicini a clienti, dipendenti, soci e socie.

74
PROVINCE

18
REGIONI

REGGIO EMILIA

(sede legale)

SEDI TERRITORIALI

Genova, Milano, Padova, Modena, Firenze, Roma

SEDI ESTERE

Olanda, Belgio



AREE TERRITORIALI

- NORD OVEST** Piemonte, Liguria
- LOMBARDIA** Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Milano, Monza-Brianza, Pavia, Varese
- NORD EST** Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Romagna
- EMILIA** Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Mantova, Cremona, Modena, Bologna, Palermo
- CENTRO** Toscana, Umbria, Marche
- CENTRO SUD** Lazio, Puglia, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Sardegna

Dal 1° gennaio 2024 le Aree Emilia Est ed Emilia Ovest sono state unificate in un'unica Area territoriale, denominata Emilia.

*Se non diversamente specificato, i dati riportati in questo Bilancio di Sostenibilità si riferiscono a CIRFOOD s.c.

**I seguenti dati si riferiscono al perimetro dell'intero Gruppo CIRFOOD.

Le nostre aree di Business

In coerenza con l'evoluzione del corporate brand CIRFOOD, abbiamo valorizzato la distintività e la specificità delle nostre **business unit**, identificando per ogni segmento un marchio dedicato.



Per noi il **cibo** non è solo nutrimento, ma è **parte integrante della terapia stessa**. Questa è la nostra filosofia di **ristorazione sociosanitaria**, settore in cui siamo leader in Italia: mettere al centro la salute, in ogni piatto.



Siamo tra le maggiori imprese in Italia nella ristorazione scolastica. Per noi il pasto a scuola è un'occasione per **valorizzare le diversità, condividere esperienze** e contribuire alla formazione di una **cittadinanza evoluta e consapevole**.



È la società (100% di proprietà CIRFOOD) che si occupa dello **sviluppo della ristorazione commerciale in Italia e all'estero**. L'offerta comprende **diversi format** e brand adatti a vari contesti di sviluppo e a specifici target, così da soddisfare tutti i momenti di consumo.



Nutriamo il benessere in azienda. Offriamo un servizio di ristorazione altamente personalizzato e di qualità, dedicato a tutte quelle aziende che credono nella sana alimentazione e nel benessere delle proprie persone.

RISTORAZIONE COMMERCIALE DI SERVIZIO



Composta principalmente dalla catena di ristoranti self-service e bar a **marchio RITA**, la ristorazione commerciale di servizio è considerata complementare alla ristorazione aziendale, poiché garantisce ogni giorno un'offerta dedicata alla pausa pranzo di chi lavora.



È la società di CIRFOOD nata per rispondere alle esigenze di aziende pubbliche e private, enti, organizzazioni sociali e territori, di **servizi di welfare completi e personalizzati**. VALYOUNESS va oltre i canoni di un semplice welfare provider, promuovendo un'idea di welfare a 360° che riporta al centro i bisogni e il benessere delle persone con proposte vantaggiose e di qualità.

Coinvolgimento degli stakeholder

Il dialogo continuo e strutturato con gli stakeholder rappresenta per CIRFOOD una leva strategica fondamentale per orientare le scelte dell'impresa e rafforzare la creazione di valore nel tempo.

Stakeholder strategici



DIPENDENTI
E COLLABORATORI



CAPITALE SOCIALE



CLIENTI



FORNITORI

Stakeholder da coinvolgere e informare



BUSINESS
PARTNER



COLLETTIVITÀ



MEDIA E OPINION
LEADER



RAPPRESENTANZE
SINDACALI



REGOLATORI

STAKEHOLDER AL CENTRO DELLA CRESCITA SOSTENIBILE

Per CIRFOOD il **dialogo continuo con gli stakeholder rappresenta una leva strategica per orientare le scelte aziendali e creare valore sostenibile nel tempo**. In linea con la propria natura cooperativa, l'impresa promuove un approccio partecipativo che coinvolge dipendenti, soci, clienti, fornitori, partner, istituzioni e comunità. Nel 2025 è stata realizzata **una mappatura strutturata degli stakeholder rilevanti**, basata su un benchmark di settore e sui principi dello standard AA1000, per valutarne l'influenza sull'azienda e il grado di interdipendenza. L'analisi ha consentito di definire **diversi livelli di priorità e adottare strategie di coinvolgimento differenziate, promuovendo collaborazione, dialogo e informazione costante in funzione della rilevanza dei diversi stakeholder**.

ASCOLTARE I CLIENTI PER MIGLIORARE IL SERVIZIO

Nel 2025 CIRFOOD ha ulteriormente **rafforzato le attività di customer satisfaction**, utilizzando strumenti sia tradizionali sia digitali, tra cui le app Appetie e Menu Chiaro, che consentono una raccolta capillare dei feedback e una riduzione del consumo di carta. Complessivamente sono stati raccolti oltre **24.700 feedback**. Le rilevazioni hanno coinvolto docenti, degenti ospedalieri e utenti delle diverse aree di business. **I risultati confermano un elevato livello di soddisfazione**, stabile negli ultimi anni e pari a 3,9 su 5 nel 2025. A supporto del dialogo con gli stakeholder opera inoltre l'**Osservatorio CIRFOOD DISTRICT, che promuove indagini e approfondimenti sui temi di maggiore interesse**.

VALUTARE PER CRESCERE

Nel 2025 CIRFOOD DISTRICT ha introdotto un **modello di valutazione d'impatto** sviluppato con la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa per misurare il valore generato nelle dimensioni sociale, ambientale ed economica. **Attraverso il coinvolgimento di 16 referenti interni e 58 stakeholder esterni, di cui 23 prioritari, è stato analizzato il contributo delle attività di Cultura, Formazione, Innovazione e Ricerca**. La valutazione del primo biennio ha rilevato 21 impatti complessivi, di cui 13 positivi, evidenziando la capacità del CIRFOOD DISTRICT di **promuovere la cultura della nutrizione, stimolare il dialogo interdisciplinare su cibo e sostenibilità e diffondere conoscenze** attraverso eventi e percorsi formativi, rafforzando collaborazione, consapevolezza e crescita condivisa tra i propri stakeholder.

Il 22 ottobre 2022 abbiamo inaugurato CIRFOOD DISTRICT, centro di ricerca, formazione e innovazione dove progettare e sperimentare nuove soluzioni nell'ambito della nutrizione e del food service.

Taste the future è la filosofia che caratterizza spazi e attività. La struttura, polifunzionale, sostenibile e dal design innovativo, permette di simulare diversi ambienti della ristorazione, così da osservare il comportamento di consumatrici e consumatori, dare spazio alla formazione, elaborare ricette, provare nuove tecniche di cottura e alternative per il packaging, far testare alle aziende nuove soluzioni per la pausa pranzo e condividere con le scuole la cultura del cibo. Per le sue caratteristiche strutturali a basso impatto ambientale e la sua mission, nel 2023 CIRFOOD DISTRICT ha ottenuto la certificazione LEED di livello GOLD.

Puoi trovare maggiori informazioni su WWW.CIRFOOD-DISTRICT.COM



IL COMITATO SCIENTIFICO

Il Comitato Scientifico del CIRFOOD DISTRICT è un team di esperte, esperti e voci autorevoli che indirizzano le linee di ricerca del CIRFOOD DISTRICT, contribuendo alla nascita di nuove idee e soluzioni. E composto da:

- **Marco Frey**, Direttore del Centro Interdisciplinare sulla sostenibilità e il clima e Prorettore alla Terza Missione della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa.
- **Guendalina Graffigna**, Professore ordinario di Psicologia dei Consumi e della Salute presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona e Direttrice del centro di ricerca EngageMinds HUB: Consumer.
- **Luigina Mortari**, Professoressa di Epistemologia della Ricerca Qualitativa presso la Scuola di Medicina dell'Università di Verona.
- **Andrea Pezzana**, Medico specialista in Scienze dell'Alimentazione, Direttore della struttura di nutrizione clinica dell'ASL Città di Torino e docente dell'Università degli Studi di Torino e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.



LE ATTIVITÀ 2025

Nel 2025 il CIRFOOD DISTRICT ha ospitato **oltre 100 iniziative tra eventi** dedicati a **nutrizione, benessere, innovazione e sostenibilità, attività formative e visite istituzionali**, coinvolgendo quasi **4.000 visitatrici e visitatori e rafforzando il proprio ruolo di laboratorio di idee e conoscenze per il futuro del cibo**. Tra le principali iniziative, il lancio della **CIRFOOD DISTRICT Academy**, dedicata alla formazione esperienziale, l'evento sul **valore della ristorazione aziendale come leva di welfare e benessere e il Terzo Summit della Ristorazione Collettiva**, finalizzato a promuovere un confronto tra imprese, istituzioni e filiera agroalimentare sui temi della sostenibilità del settore. Il programma ha inoltre approfondito il legame tra **alimentazione e sport** e valorizzato la cultura gastronomica italiana attraverso la presentazione del libro di **Massimo Montanari** dedicato alla **candidatura UNESCO della cucina italiana**.

Crescita e Sostenibilità

La Sostenibilità è uno degli elementi fondanti di CIRFOOD. Per fare impresa oggi non possiamo prescindere da essa: è un segno di responsabilità, di impegno sociale e di amore per il nostro Pianeta e per chi lo vive. Gli impegni e le progettualità previste nel nostro Piano contribuiranno al raggiungimento di diversi obiettivi ONU di Sviluppo Sostenibile (SDGs) e in particolare impatteranno su:



Per CIRFOOD un vero sviluppo è raggiungibile solo se tutti gli ambiti della **Sostenibilità** sono in equilibrio tra di loro: **Culturale, Sociale, Economica e Ambientale**. Quattro le aree di azione che ci guideranno.

CULTURA D'IMPRESA	SOSTENIBILITÀ SOCIALE	SOSTENIBILITÀ ECONOMICA	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE
Etica e responsabilità	Nutrizione e sicurezza alimentare	Crescita e redditività	Economia circolare
Benessere delle persone	Filiera sostenibile	Efficienza gestionale e organizzativa	Decarbonizzazione
Ricerca e innovazione	Coinvolgimento delle comunità	Tecnologie e digitalizzazione	Produzione e consumo responsabili

Verso il 2030: crescita sostenibile in un contesto di sfide

Con la conclusione del Piano Strategico 2022-2025, CIRFOOD avvia **un nuovo percorso verso il 2030**, dopo un quinquennio caratterizzato da crisi economiche, cambiamenti normativi e pressioni sui costi. Nonostante le difficoltà, l'impresa ha mantenuto ricavi e quota di mercato, concentrando gli investimenti sulle progettualità strategiche e sull'efficienza operativa per preservare la redditività. Il nuovo Piano Strategico 2026-2030 nasce da un **ampio processo partecipativo** che ha coinvolto persone con competenze e prospettive diverse, **valorizzando il confronto come leva per decisioni più solide**. L'obiettivo è rafforzare crescita e competitività puntando su quattro direttrici fondamentali: **innovazione, sostenibilità, valorizzazione delle persone ed efficienza operativa, per generare valore duraturo e affrontare con successo le sfide future**.

Certificazioni

Nel corso degli anni abbiamo implementato diversi **sistemi di certificazione** e ottenuto **attestazioni volontarie** con l'obiettivo di mantenere e migliorare i nostri servizi di ristorazione, raggiungendo performance sempre più elevate e assicurando nell'attività quotidiana la sostenibilità economica, ambientale e sociale.

Tutti i **sistemi sono integrati** tra loro per garantire la migliore applicazione nei diversi servizi di ristorazione in cui operiamo. Il nostro personale assicura una rigorosa applicazione dei manuali di autocontrollo aziendale, che, oltre a contenere leggi e normative statali, regionali e locali, descrivono le procedure per raggiungere il massimo livello di sicurezza alimentare e sanitaria. Personale altamente qualificato realizza visite ispettive molto accurate e predispone in modo sistematico controlli come analisi di laboratorio e checklist. Le varie descrizioni delle certificazioni sono poi trattate all'interno dei capitoli.

Vuoi maggiori dettagli sulle singole certificazioni?
Visita il nostro sito: www.cirfood.com/it/sostenibilita



QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

- **Qualità - ISO 9001** Sistema di gestione della qualità¹
- **Sicurezza alimentare - ISO 22000** Sistema di gestione per la sicurezza alimentare²
- **Gestione delle diete speciali²**
- **Produzione biologica - REG UE 848/2018** Norme di produzione biologica²
- **Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - ISO 22005** Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari²
- **Servizi di ristorazione collettiva - UNI 11584** Progettazione di menu destinati alla ristorazione collettiva nel settore scolastico²
- **Gestione della disfagia** Protocollo per la preparazione di una dieta a consistenza modificata per utenti disfagici²

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

- **Salute e sicurezza sul lavoro - UNI ISO 45001** Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro¹

AMBIENTE

- **Ambiente - ISO 14001** Sistema di gestione ambientale¹
- **Efficienza energetica - ISO 50001** Sistema di gestione dell'energia¹
- **Registrazione EMAS** Eco-Management and Audit Scheme¹
- **Emissioni - ISO 14064-1** Carbon Footprint di Organizzazione¹
- **Emissioni - ISO 14067 SA** Carbon Footprint di Prodotto Systematic Approach^{1bis}

RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA

- **Responsabilità sociale - SA8000** Sistema per la gestione responsabile dei diritti umani e delle condizioni di lavoro¹
- **Governance RSI - attestazione ISO 26000** Per una corretta governance della Responsabilità Sociale¹
- **Parità di Genere - UNI/PdR 125** Linea guida sul sistema di gestione per la parità di genere¹
- **Diversità e inclusione - ISO 30415** Impegno per lo sviluppo di luoghi di lavoro inclusivi¹
- **Food Waste Management System** - Sistema per la prevenzione e gestione delle perdite e dello spreco alimentare²

LEGALITÀ

- **Anticorruzione - ISO 37001** Sistemi di gestione anticorruzione¹

¹Certificazioni di sistema o certificazioni che si applicano a tutti i siti aziendali.

²Certificazioni di sito, i siti sono indicati sui certificati stessi.

^{1bis}Certificazione ottenuta per le strutture in provincia di Trento.

CULTURA D'IMPRESA



I NOSTRI NUMERI IN SINTESI

54,9%

INDICE DI MUTUALITÀ

12.264

NUMERO DIPENDENTI

88%

DONNE IN AZIENDA

90%

CONTRATTI
A TEMPO INDETERMINATO

2.313.972€

INVESTIMENTI
IN INIZIATIVE DI WELFARE

133.188

ORE DI FORMAZIONE
(DI CUI 3.853 SU TEMI ETICI)

dati CIRFOOD s.c. 2025

TRAGUARDI DEL 2025

+26%

TASSO DI ASSUNZIONI

+11%

ORE DI FORMAZIONE

+2%

CRESCITA ORGANICO

+5PP

RAPPORTO MEDIO SALARIALE
DONNA/UOMO

+15%

PERSONE CHE HANNO
BENEFICIATO DEL CONGEDO
PARENTALE

-27,4%

INDICE DI GRAVITÀ
DEGLI INFORTUNI

dati CIRFOOD s.c. 2025



GOAL
DI RIFERIMENTO

Temi materiali



Etica e responsabilità

In CIRFOOD **etica, trasparenza e correttezza** rappresentano elementi fondamentali della **governance** e orientano le decisioni e i comportamenti aziendali. Attraverso un sistema integrato di presidi e strumenti di compliance promuoviamo una cultura improntata alla responsabilità, alla legalità e al rispetto dei diritti umani. Tra gli strumenti che contribuiscono a garantire la conduzione etica delle attività rientrano il **Codice Etico, aggiornato nel 2025**, il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del d.lgs. 231/2001, l'Anti-Corruption Code, la Politica Anticorruzione, il sistema di whistleblowing e i presidi dedicati alla tutela della privacy, alla prevenzione della corruzione e al rispetto della normativa antitrust. Nel 2025 abbiamo ulteriormente rafforzato il nostro sistema di governance attraverso l'aggiornamento del Modello 231 e del sistema anticorruzione, l'implementazione del Sistema di Gestione Integrato e la prosecuzione delle attività di **formazione e sensibilizzazione** rivolte alla popolazione aziendale.



Benessere delle persone

Le persone sono la risorsa più preziosa di CIRFOOD. Per questo, grazie anche all'adozione di **Sistemi di Gestione** (SA8000, PDR 125, ISO30415) promuoviamo un ambiente di lavoro inclusivo, sicuro e orientato alla crescita professionale, valorizzando competenze, diversità e benessere. Abbiamo proseguito il percorso di valorizzazione delle diversità attraverso iniziative dedicate alla parità di genere, all'inclusione e alla multiculturalità, rafforzate dall'attività del nuovo **Comitato Diversity & Inclusion**. Continuiamo a investire nella crescita delle nostre persone attraverso percorsi formativi manageriali, tecnico-professionali e digitali. Nel 2025 abbiamo erogato **oltre 133 mila ore di formazione**, con particolare attenzione ai temi ESG, della sostenibilità e della cultura aziendale. Grande attenzione è stata dedicata anche al benessere e alla conciliazione vita-lavoro tramite il **piano welfare NOIxNOI**, le iniziative a sostegno della genitorialità, lo smart working e i programmi di salute e sicurezza.



Ricerca e innovazione

Al Terzo Summit della Ristorazione promosso da CIRFOOD è stato presentato il White Paper **“Evoluzione Demografica. Il futuro della società, dei servizi e della ristorazione collettiva”** curato dalla Prof.ssa Alessandra De Rose per l'Osservatorio **CIRFOOD DISTRICT**. L'analisi evidenzia come **l'invecchiamento della popolazione, il calo della natalità e la trasformazione delle famiglie ridefiniranno bisogni e servizi nei prossimi decenni**. Entro il 2080 gli over 65 passeranno dal 24% al 34% della popolazione, mentre diminuirà la popolazione in età lavorativa. Cresceranno le famiglie monogenitoriali e multiculturali, mentre la scuola dovrà affrontare il calo degli studenti e una maggiore diversità culturale. Anche assistenza e lavoro saranno interessati da profondi cambiamenti. In questo scenario, la ristorazione collettiva sarà chiamata a sviluppare **servizi sempre più inclusivi, sostenibili e orientati al benessere**, cogliendo le opportunità offerte da una società più longeva e diversificata.

Dalle idee ai progetti

In CIRFOOD promuoviamo il pensiero laterale e la creazione di idee che, grazie all'impegno delle nostre persone, prendono vita e si traducono in azioni concrete e risultati tangibili.

CIRFOOD DISTRICT ACADEMY

A ottobre 2024 è nata la CIRFOOD DISTRICT Academy, evoluzione dell'accademia CIRFOOD. Negli spazi del CIRFOOD DISTRICT e online, l'Academy propone percorsi di formazione destinati all'aggiornamento e all'arricchimento professionale e personale delle persone CIRFOOD, ma anche tanti corsi, team building e masterclass dedicate a imprese, professionisti, studenti, in un'ottica di creazione di valore aggiunto anche per il territorio nel quale operiamo.

#BenesseredellePersone
#Formazione

FORMAZIONE SKILLA

Il progetto di formazione e-learning, diffuso a tutte le persone CIRFOOD, prosegue. Oltre ai consueti temi di sicurezza alimentare, digitalizzazione e soft skill, quest'anno la formazione erogata tramite questa piattaforma si è concentrata sulla sostenibilità sociale, proponendo approfondimenti in materia di prevenzione, genitorialità, diversità e rapporto intergenerazionale (age diversity).

#BenesseredellePersone
#Formazione

"CALL TO ACTION"

Un progetto strategico che ha coinvolto in modo integrato l'intera Direzione Risorse Umane e Organizzazione dalla sede centrale alle diverse aree territoriali, finalizzato a rafforzare la capacità di affrontare le sfide dei prossimi anni attraverso un approccio partecipativo, innovativo e condiviso. L'obiettivo principale del progetto è stato quello di raccogliere idee concrete e strutturate finalizzate a supportare l'evoluzione dei processi e delle competenze necessarie per rispondere alle principali sfide del presente e del futuro.

#BenesseredellePersone
#Formazione

LE RICERCHE DELL'OSSERVATORIO CIRFOOD DISTRICT

L'Osservatorio CIRFOOD DISTRICT si compone di un team di professionisti, coadiuvato da importanti Istituti di ricerca, nato per poter ascoltare e osservare i cambiamenti e i nuovi bisogni di consumatrici e consumatori. Anche nel 2025 ha realizzato ricerche e approfondimenti volti a comprendere i need del mercato e gli andamenti demografici della società italiana.

#Ricerca&Innovazione
#Osservatorio

TERZO SUMMIT DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Per il terzo anno consecutivo, CIRFOOD ha promosso il summit della ristorazione collettiva, un evento sistemico che riunisce imprese, istituzioni e l'intera filiera agroalimentare. L'edizione 2025 si è focalizzata sulla necessità di un nuovo patto per il settore, capace di rispondere alle trasformazioni demografiche e ai bisogni emergenti della società, riconoscendo il giusto valore a un servizio di welfare pubblico essenziale per il Paese.

#Cultura
#RistorazioneCollettiva

FUTURE HORECA: UN PONTE TRA SCUOLA E IMPRESA

Per valorizzare il talento delle nuove generazioni del settore Ho.Re.Ca., CIRFOOD è partner del progetto "Future HORECA". L'iniziativa prevede un tour itinerante nei principali istituti alberghieri d'Italia, portando l'esperienza e la visione delle più importanti aziende del settore direttamente tra i banchi di scuola. Il progetto culminerà ad aprile 2026 con un evento conclusivo presso il CIRFOOD DISTRICT, rafforzando il legame tra formazione e mondo del lavoro.

#BenesseredellePersone
#Istruzione&Lavoro

Per altre informazioni sui progetti visita il sito:
www.cirfood.com

SOSTENIBILITÀ SOCIALE



I NOSTRI NUMERI IN SINTESI

751
FORNITORI VALUTATI
SECONDO CRITERI ESG
(SU 955 FORNITORI ATTIVI)

22.806
ANALISI IN
AUTOCONTROLLO

14.655KG
DI ALIMENTI DONATI
A ENTI CARITATEVOLI

2.233
ISPEZIONI ESTERNE
E INTERNE

165
WEB APP MENU
CHIARO ATTIVE

24.700
FEEDBACK RACCOLTI
DA ATTIVITÀ DI
CUSTOMER SATISFACTION

dati CIRFOOD s.c. 2025

TRAGUARDI DEL 2025

97,5%
ANALISI IN
AUTOCONTROLLO CONFORMI

+3,6%
FORNITORI VALUTATI
CON CRITERI AMBIENTALI

+93%
FEEDBACK RACCOLTI
DAI CLIENTI

+9%
ANALISI IN
AUTOCONTROLLO

+2,8%
FORNITORI VALUTATI
CON CRITERI SOCIALI

+1,5%
COPERTURA MEDIATICA

dati CIRFOOD s.c. 2025



Temi materiali

Creiamo rapporti di stretta collaborazione con i fornitori, stimolandoli al miglioramento, in un'ottica di creazione di valore condiviso. Controlliamo secondo appropriati piani di campionamento e monitoraggio i nostri prodotti e servizi per verificarne ogni aspetto di salute e sicurezza. Vogliamo sensibilizzare a stili di vita sostenibili, attraverso iniziative sul tema.



Nutrizione e sicurezza alimentare

Garantire la sicurezza e la qualità del cibo che serviamo è per noi una priorità assoluta. Per questo adottiamo sistemi di gestione certificati e investiamo costantemente in formazione, controlli e attività di prevenzione lungo tutta la filiera.

Nel 2025 abbiamo ulteriormente rafforzato i nostri presidi attraverso l'aggiornamento delle procedure operative, la formazione dedicata alla gestione delle diete sanitarie e un articolato sistema di verifiche che ha coinvolto strutture, processi e fornitori. Nell'anno sono state effettuate oltre **22.800 analisi in autocontrollo, 1.442 ispezioni interne, 791 controlli delle autorità competenti**, contribuendo a garantire elevati standard di sicurezza alimentare.

L'aggiornamento continuo delle competenze delle nostre persone, insieme ai controlli sistematici su materie prime, acqua, ambienti e prodotti finiti, rappresenta uno strumento fondamentale per tutelare la salute di consumatrici e consumatori e migliorare costantemente la qualità del servizio offerto.



Filiera sostenibile

Come per molte altre aziende, l'instabilità del contesto economico, geopolitico e climatico continua a influenzare le catene di approvvigionamento di CIRFOOD. Per mitigare i rischi, abbiamo ampliato e diversificato il parco fornitori, rafforzando la resilienza della filiera e garantendo la continuità del servizio anche in situazioni complesse, come l'incendio che nel 2025 ha coinvolto la piattaforma logistica in uso a CIRFOOD.

Il nostro processo di selezione e qualifica dei fornitori è allineato alle linee guida del Green Public Procurement (GPP) e integra criteri economici, qualitativi, ambientali e sociali. Tutti i fornitori sono chiamati a rispettare i principi del nostro Codice Etico e i diritti umani, mentre specifiche categorie vengono valutate anche secondo criteri ESG.

Nel 2025 dei **955 fornitori attivi, 403** sono stati analizzati secondo criteri sociali e **348** secondo criteri ambientali. Abbiamo inoltre proseguito le attività di due diligence sulla filiera e promosso acquisti sostenibili, privilegiando prodotti biologici, certificati, equosolidali, a filiera corta e provenienti da produzioni attente all'ambiente e al benessere animale.



Coinvolgimento delle comunità

Da anni devolviamo le eccedenze alimentari attraverso accordi con enti del Terzo Settore, con l'obiettivo di contrastare gli sprechi e sostenere le persone in difficoltà. Grazie alla collaborazione con Regusto, nel 2025 abbiamo tracciato le donazioni di **14.655 kg** di alimenti, equivalenti a **29.311 pasti**, evitando potenzialmente l'emissione di **73.169 kg di CO₂eq.**

È inoltre proseguita la partecipazione di CIRFOOD a numerosi eventi, progetti e attività culturali volti a diffondere la propria esperienza e promuovere temi legati a sostenibilità, innovazione, alimentazione e welfare. Le attività di comunicazione hanno contribuito a rafforzare il dialogo con comunità e stakeholder, generando nel 2025 **3.249 articoli** sui media, con il **98%** delle uscite caratterizzate da tono positivo o neutro.

Per promuovere una corretta cultura alimentare, dal 2007 siamo editori della testata online Il Giornale del Cibo. Nel 2025 sono stati pubblicati **504 articoli** e il sito ha registrato circa **5,4 milioni di visite**, con approfondimenti dedicati a nutrizione, sostenibilità e cultura gastronomica.

Dalle idee ai progetti

APP FOOD&FUN: L'EVOLUZIONE DEL GIOCO EDUCATIVO

La game app Food&Fun continua a crescere come strumento per educare le nuove generazioni a un'alimentazione sana e sostenibile. Anche nel 2025 è stato lanciato un nuovo gioco, portando a undici il totale delle esperienze ludiche disponibili. Attraverso il divertimento, bambini e ragazzi approfondiscono temi cruciali come la stagionalità, la cultura del cibo e la lotta agli sprechi, consolidando un approccio innovativo all'educazione alimentare.

#NutrizioneeSicurezzaAlimentare
#EducazioneAlimentare
#Innovazione

APPETIE HEALTH: LA PAUSA PRANZO DIVENTA BENESSERE

L'app Appetie, dedicata alla ristorazione aziendale, si arricchisce con la funzionalità Appetie Health, che consente all'utente di monitorare il proprio stato di salute e benessere. Questo strumento trasforma la pausa pranzo in un'opportunità per prendersi cura di sé, promuovendo stili di vita più sani e consapevoli e confermando il ruolo della ristorazione aziendale come leva strategica per il welfare delle persone.

#WelfareAziendale
#BenessereAlimentare
#ConsumoConsapevole

PROGETTO "ROBIDONE": SOSTENIBILITÀ PER I PIÙ PICCOLI

Presso le scuole di Roma, il progetto "Robidone" insegna il rispetto per il Pianeta ai più piccoli. Attraverso un robot costruito interamente con materiale di riciclo, i bambini apprendono in modo creativo e coinvolgente le buone pratiche di educazione ambientale e alimentazione sostenibile. L'iniziativa unisce gioco ed ecologia per trasmettere valori fondamentali per il futuro.

#EducazioneAmbientale
#AlimentazioneSostenibile
#EconomiaCircolare

TUTTI A TAVOLA, TUTTI INSIEME, IN COLLABORAZIONE CON AIC

In occasione della Settimana Nazionale della Celiachia, diversi Comuni italiani hanno aderito all'iniziativa "Tutti a tavola, tutti insieme: le giornate del menu senza glutine", promossa da AIC - Associazione Italiana Celiachia. Durante queste giornate, nelle scuole dei Comuni aderenti, CIRFOOD ha servito a tutte le alunne e gli alunni un pasto completamente privo di glutine. Un gesto concreto per una ristorazione scolastica inclusiva.

#NutrizioneeSicurezzaAlimentare
#EducazioneAlimentare
#Inclusione

COLAZIONE A SCUOLA: ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

A Cesano Boscone (MI), 1400 bambini e bambine delle scuole d'infanzia e primaria hanno partecipato a "Colazione a Scuola": un'attività educativa che ha l'obiettivo di comprendere l'importanza di una colazione equilibrata per affrontare al meglio la giornata. Per ragazze e ragazzi a scuola colazioni dolci e salate.

#EducazioneAlimentare
#AlimentazioneSana

L'ARCOBALENO È SERVITO: CONOSCERE INSIEME I 5 COLORI DEL BENESSERE

Un'attività in due incontri pensata per aiutare bambine e bambini a scoprire le proprietà di frutta e verdura attraverso i 5 colori del benessere. Nel secondo appuntamento, studentesse e studenti hanno dipinto con succhi freschi, portando a casa il loro disegno e l'attestato di partecipazione. Un modo per provare insieme cibi nuovi, divertirsi e scoprire che frutta e verdura fanno bene alla salute.

#EducazioneAlimentare
#AlimentazioneSana

Per altre informazioni sui progetti visita il sito:
www.cirfood.com

SOSTENIBILITÀ AMBIEN TALE

I NOSTRI NUMERI IN SINTESI

352.938GJ

CONSUMI ENERGETICI TOTALI

2,4 KgCO₂eq/pasto

INTENSITA' EMISSIVA

218.537 tCO₂eq

CARBON FOOTPRINT
DI ORGANIZZAZIONE

9,6L

ACQUA PER PRODURRE
UN PASTO

500ML

PRELIEVI IDRICI

11.515.442 kWh

ENERGIA RINNOVABILE
CONSUMATA

dati CIRFOOD s.c. 2025

TRAGUARDI DEL 2025

+95%

ENERGIA CONSUMATA
DA IMPIANTO FOTOVOLTAICO

-14%

EMISSIONI DIRETTE
(SCOPE 1)

+17%

ENERGIA ELETTRICA
ACQUISTATA RINNOVABILE

-9%

EMISSIONI INDIRETTE
(SCOPE 2)

-3.490tCO₂eq

EMISSIONI EVITATE GRAZIE
A ENERGIA RINNOVABILE

-27%

CARTA IMPIEGATA
PER PUBBLICAZIONI

dati CIRFOOD s.c. 2025



GOAL
DI RIFERIMENTO

Temi materiali

Nel nostro lavoro, la responsabilità verso l'ambiente ha un ruolo centrale. Ci impegniamo con attenzione crescente nel monitorare e migliorare le nostre performance ambientali e dedichiamo ampio spazio alla formazione e alla sensibilizzazione su questi temi.



Decarbonizzazione

Per ridurre consumi energetici ed emissioni climalteranti, negli ultimi anni abbiamo sviluppato sistemi di monitoraggio sempre più efficaci e integrati. Attraverso il Sistema di Gestione Ambientale certificato ISO 1400, il Sistema di Gestione dell'Energia ISO 50001 e la registrazione EMAS presidiamo le performance ambientali e definiamo obiettivi di miglioramento continuo.

Nel 2025 abbiamo esteso il monitoraggio energetico a **37 strutture**: grazie al portale energia basato su tecnologie IoT e ai sistemi BMS per il controllo degli impianti, è possibile analizzare i consumi in tempo reale e segnalare tempestivamente eventuali anomalie.

Sono proseguiti gli investimenti in efficienza energetica e fonti rinnovabili, con **3 nuovi impianti fotovoltaici** che hanno contribuito ad aumentare del **41,6%** l'energia autoprodotta e consumata. Anche grazie a queste azioni, le emissioni dirette (**Scope 1**) si sono ridotte del **14%** e quelle indirette da energia acquistata (**Scope 2**) del **9%**, confermando l'efficacia delle azioni intraprese nel percorso di decarbonizzazione.



Produzione e consumo responsabili

In questi anni abbiamo avviato numerosi progetti per la gestione efficiente delle risorse idriche. I sistemi di monitoraggio dell'acqua sono oggi implementati su **oltre 150 strutture**: integrando l'uso di tecnologie BMS e lavastoviglie 4.0, siamo in grado di raccogliere dati di consumo estremamente precisi, utili a definire obiettivi di miglioramento.

Parallelamente, continuiamo a promuovere un utilizzo responsabile dei materiali attraverso l'impiego di prodotti a ridotto impatto ambientale: nel 2025 il **98% della carta per ufficio** proveniva da **materiale riciclato** e il **31% dei detersivi utilizzati** era certificato **Ecolabel**.

Da anni privilegiamo l'utilizzo di **stoviglie riutilizzabili**. Nel 2025, in tutti i segmenti di business si è registrata una riduzione dell'incidenza dei materiali a perdere plastici a favore di soluzioni biodegradabili.

Nel quotidiano, CIRFOOD si impegna a diffondere comportamenti sostenibili sia all'interno sia all'esterno dell'organizzazione. Tra le principali iniziative si possono citare i **laboratori didattici per le scuole** e le attività di **sensibilizzazione** attraverso i propri canali di comunicazione.



Economia circolare

Nel 2025 CIRFOOD ha continuato a promuovere progetti dedicati alla sostenibilità ambientale e alla diffusione dei principi dell'economia circolare, proseguendo le sperimentazioni per il monitoraggio dei rifiuti tramite sistemi innovativi basati su intelligenza artificiale e rafforzando l'impegno dell'impresa nella riduzione degli sprechi e nell'uso efficiente delle risorse.

Un pilastro fondamentale è la lotta allo spreco alimentare, perseguita attraverso attività di monitoraggio delle eccedenze, la distribuzione di **10.454 bag antispreco** nelle scuole e la partnership con **Too Good To Go**, che coinvolge oggi **56 locali RITA** e ha consentito di recuperare **oltre 17.000 pasti nel 2025**, superando i 50.000 dall'avvio della collaborazione.

La gestione dei rifiuti è regolamentata dal Sistema di Gestione Ambientale e supportata da attività formative dedicate. Nel 2025 sono state raccolte **48,9 tonnellate di oli vegetali esausti**, destinate alla produzione di biocarburante, con un risparmio stimato di **196 tonnellate di CO₂eq**.

Dalle idee ai progetti

SMART ENERGY: IL NUOVO PORTALE ENERGIA IN CLOUD

Per ottimizzare la gestione energetica e intervenire tempestivamente su sprechi e inefficienze, CIRFOOD ha implementato un innovativo portale energia in cloud. Grazie a misuratori connessi con tecnologie IoT, la piattaforma aggrega e analizza in tempo reale i dati di consumo elettrico delle strutture più energivore, permettendo un monitoraggio istantaneo delle performance. Il progetto, che entro il 2026 coprirà i siti responsabili del 50% dei consumi elettrici totali, rappresenta un passo decisivo verso una gestione energetica predittiva e intelligente.

[#Decarbonizzazione](#) [#ConsumiEnergetici](#)
[#Innovazione](#)

PARTNERSHIP CON IL GRUPPO HERA: LA FILIERA CIRCOLARE DELL'OLIO ESAUSTO

La collaborazione con il Gruppo Hera trasforma un rifiuto in una risorsa preziosa. Grazie al "Progetto HOVE", tutti gli oli vegetali esausti prodotti nelle strutture CIRFOOD vengono recuperati e trasformati in biocarburante idrogenato. Questo processo virtuoso, tracciato e certificato, non solo evita i rischi di uno smaltimento improprio, ma contribuisce attivamente alla decarbonizzazione dei trasporti, alimentando gli automezzi impiegati per la consegna dei pasti e chiudendo un perfetto esempio di economia circolare.

[#EconomiaCircolare](#) [#ImpattoAmbientale](#)
[#Valorizzazione dei Rifiuti](#)

PROMOZIONE DELLA MOBILITÀ SOSTENIBILE: E-MOBILITY

CIRFOOD incentiva attivamente una cultura della

Ogni giorno lavoriamo affinché il nostro contributo alla transizione sostenibile sia concreto e significativo, ricercando e sviluppando strumenti all'avanguardia per ridurre i nostri impatti sul pianeta e prendendo parte a iniziative virtuose promosse nel settore.

mobilità a basso impatto. Nel 2025 sono state promosse giornate di formazione ed eventi esperienziali, come il test drive organizzato in collaborazione con Ford Italia, per sensibilizzare le persone sui vantaggi e le tecnologie della mobilità elettrica, accelerando la transizione verso scelte di trasporto più consapevoli.

[#MobilitàSostenibile](#) [#eMobility](#)

COLLABORAZIONE CON TOO GOOD TO GO: OLTRE 50.000 PASTI SALVATI

L'impegno contro lo spreco alimentare prosegue con successo anche grazie alla partnership con l'app Too Good To Go. L'iniziativa permette ai locali a marchio CIRFOOD di offrire a prezzi ridotti i prodotti freschi invenduti a fine giornata tramite le "surprise bag". Dal suo avvio, la collaborazione ha permesso di "salvare" oltre 50.000 pasti, 17.000 dei quali solo nel 2025, confermando l'efficacia di questo strumento nel coniugare sostenibilità, valore sociale e coinvolgimento della comunità.

[#EconomiaCircolare](#) [#ProduzioneConsumoResponsabili](#)
[#Lotta agli Sprechi Alimentari](#)

MENU A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

CIRFOOD è impegnata nello sviluppo di menu che combinano le dimensioni della salute e della sostenibilità, lavorando attivamente per rendicontare l'impronta carbonica e idrica di ogni piatto. L'obiettivo è fornire al consumatore informazioni chiare e scientificamente validate, mettendolo nella condizione di compiere scelte alimentari consapevoli e responsabili.

[#ImpattoAmbientale](#) [#CarbonFootprint](#)
[#ProduzioneConsumoResponsabili](#)

CIRFOOD CIRCULAR: IL MOTORE DELL'ECONOMIA CIRCOLARE

CIRFOOD Circular è il tavolo di lavoro interfunzionale che guida la transizione dell'azienda verso un modello di economia circolare. Riunendo diverse competenze aziendali, il gruppo ha il duplice obiettivo di proporre e valutare nuovi progetti a elevato impatto e di condurre le iniziative di sostenibilità esistenti. Nel 2025, il suo lavoro si è focalizzato su due priorità strategiche: la definizione di menu sempre più sani e sostenibili e lo sviluppo di sistemi avanzati per la misurazione e gestione dei rifiuti.

[#EconomiaCircolare](#) [#Gestione dei Rifiuti](#)
[#Produzione e Consumo Responsabili](#)

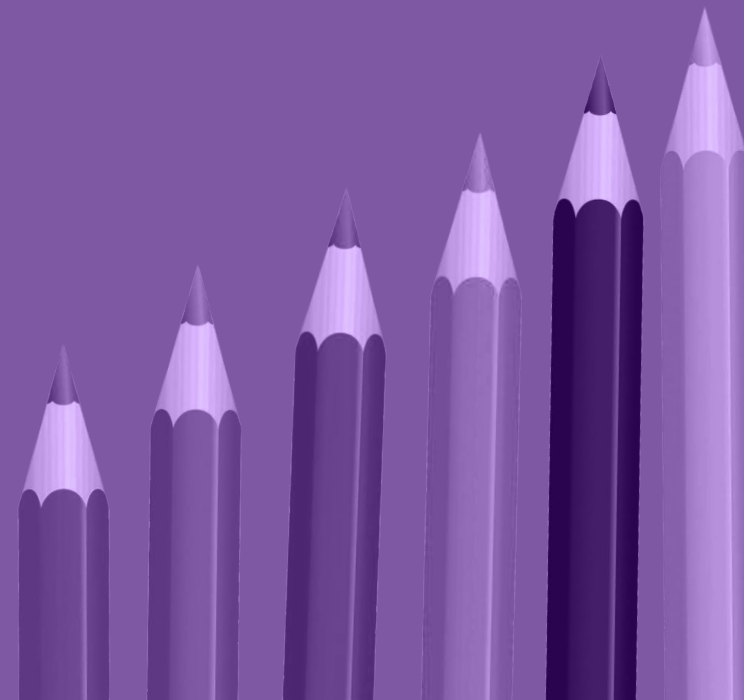
COLLABORAZIONE CON ESOSPORT: DARE NUOVA VITA AI MATERIALI DI LAVORO

Dal 2019, CIRFOOD collabora con ESO, società benefit impegnata nello sviluppo di soluzioni di riciclo innovativo, per il recupero dei dispositivi di protezione individuale (DPI) a fine vita, come scarpe, stivali e guanti da lavoro. L'iniziativa si inserisce in un percorso concreto di economia circolare, trasformando questi materiali in nuove risorse: pavimentazioni per parchi giochi, piste di atletica e altre superfici ad alto valore sociale. Nel 2025, il progetto ha registrato risultati significativi: sono stati raccolti 689 kg di DPI dismessi in 9 strutture CIRFOOD. Una collaborazione che dimostra come anche i materiali più tecnici possano diventare parte di un ciclo virtuoso, unendo sicurezza, sostenibilità e innovazione.

[#EconomiaCircolare](#) [#Riciclo](#)

Per altre informazioni sui progetti visita il sito:
www.cirfood.com

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA



I NOSTRI NUMERI IN SINTESI

91,4 MLN
PASTI SERVITI

155,5 MLN €
PATRIMONIO NETTO

584 MLN €
RICAVI

17,8 MLN €
INVESTIMENTI

18,8 MLN €
CAPITALE SOTTOSCRITTO

30,8 MLN €
PRESTITO SOCIALE

dati CIRFOOD s.c. 2025

TRAGUARDI DEL 2025

+21%
RICAVI

+23%
INVESTIMENTI NELLA
FLOTTA AZIENDALE

+0,7%
PASTI SERVITI

67%
OPPORTUNITÀ
DI SVILUPPO VINTE

25%
QUOTA DI INVESTIMENTI
PER L'AREA SCOLASTICA

92%
OPPORTUNITÀ
IN PORTAFOGLIO VINTE

dati CIRFOOD s.c. 2025

GOAL
DI RIFERIMENTO



Temi materiali

La sostenibilità economica è un requisito fondamentale affinché si possano realizzare la sostenibilità sociale e ambientale. Vogliamo percorrere strade nuove per crescere e innovare, insieme.



Crescita e redditività

Il bilancio di esercizio 2025 di CIRFOOD sc, grazie ad una proficua attività commerciale, si è chiuso con una crescita dei ricavi pari al **2,1%**, confermando il primo posto dell'impresa nel mercato italiano della ristorazione collettiva, dove ha raggiunto il **10% di quota a valore**.

La solidità patrimoniale della Cooperativa resta uno dei principali punti di forza: il patrimonio netto ha raggiunto **155,5 milioni di euro**, consentendo di destinare **1,5 milioni di euro di ritorno** alle socie e ai soci lavoratori e di continuare a investire nello sviluppo dell'impresa secondo il principio di intergenerazionalità.

Nel 2025, del valore economico complessivamente generato da CIRFOOD (**597,6 milioni di euro**), il **96%** è stato redistribuito agli stakeholder, principalmente a fornitori e dipendenti.

Il Gruppo CIRFOOD ha inoltre stanziato **25,5 milioni di euro** in investimenti, di cui **17,8 milioni** relativi alla Cooperativa, destinati principalmente allo sviluppo, all'innovazione, alla digitalizzazione, alla sostenibilità e al rinnovo degli asset aziendali.



Efficienza gestionale e organizzativa

Nel 2025 è proseguito il percorso di aggiornamento dei processi amministrativi – ciclo passivo, ciclo attivo, amministrazione e payroll – con l'obiettivo di migliorarne efficienza, digitalizzazione e sostenibilità. È stata completata la nuova applicazione per la gestione degli ordini e dei documenti di trasporto delle strutture CIRFOOD e proseguito il progetto **VIM (Vendor Invoice Management)**, che contribuisce alla dematerializzazione dei processi, alla riduzione dei tempi di gestione e a un maggiore controllo delle performance. È stata inoltre avviata la sostituzione del gestionale operativo delle strutture, con l'obiettivo di standardizzare ulteriormente i processi e migliorare qualità e tempestività dei dati.

Da oltre due anni è in corso un importante programma di revisione della gestione delle informazioni aziendali. In questo contesto, nel 2025 è stato implementato un nuovo modello di reporting dedicato alla Direzione Operations, che consente una lettura più frequente e tempestiva dei principali indicatori operativi a supporto della governance e dell'efficienza organizzativa.



Tecnologie e digitalizzazione

La tecnologia rappresenta una leva strategica per l'innovazione e l'efficienza di CIRFOOD. Nel 2025 abbiamo proseguito il percorso di trasformazione digitale, rafforzando i sistemi di cybersecurity e avviando l'adeguamento alla Direttiva europea **NIS2**, con l'obiettivo di aumentare la resilienza dei processi e la protezione dei dati. Anche nel 2025 non si sono verificati incidenti informatici con impatti sui dati dei clienti.

È, inoltre, proseguita l'evoluzione di **Appetie**, l'app dedicata alla ristorazione aziendale, con il potenziamento di Appetie Health e l'introduzione del wallet digitale, migliorando tracciabilità, integrazione dei processi ed esperienza utente.

Nel 2025 è stato, infine, inaugurato il nuovo **Centro Pasti di Modena**, dotato di un sistema digitale integrato che consente la completa tracciabilità delle attività, dalla prenotazione dei pasti alla produzione e spedizione, riducendo gli errori e migliorando l'organizzazione del lavoro.

Questi progetti confermano il ruolo della digitalizzazione come fattore abilitante per una gestione più efficiente, sostenibile e orientata all'innovazione.

Dalle idee ai progetti

DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI AMMINISTRATIVI E OPERATIVI

Nel 2025 è proseguito il percorso di trasformazione digitale dei principali processi operativi e amministrativi, con particolare attenzione al ciclo passivo e al ciclo attivo. Le attività svolte hanno consentito di migliorare l'efficienza delle funzioni amministrative, rafforzare la tracciabilità delle operazioni e aumentare la qualità dei dati disponibili, con benefici anche in termini di pianificazione e gestione degli ordini.

#EfficienzaGestionaleeOrganizzativa
#Digitalizzazione

VENDOR INVOICE MANAGEMENT (VIM)

Il progetto VIM ha contribuito a rendere più efficiente la gestione delle fatture fornitori, attraverso la progressiva automazione dei flussi documentali e l'integrazione tra i sistemi. Ciò ha permesso di ridurre i tempi di gestione, semplificare le attività operative e migliorare il monitoraggio delle performance, supportando al contempo una riduzione dell'utilizzo della carta.

#EfficienzaGestionaleeOrganizzativa
#Digitalizzazione

In CIRFOOD gli investimenti in innovazione, tecnologia ed efficienza operativa sono orientati a rafforzare la qualità del servizio e a semplificare i processi, nella consapevolezza che lo sviluppo economico è strettamente connesso alla sostenibilità sociale e ambientale. Nel corso del 2025, le principali progettualità hanno riguardato la digitalizzazione, l'integrazione dei sistemi e il miglioramento della capacità di analisi e gestione dei dati.

EVOLUZIONE DEI SISTEMI GESTIONALI

Nel corso dell'anno è stato avviato il percorso di aggiornamento dei sistemi gestionali utilizzati dalle strutture operative, con l'obiettivo di standardizzare i processi e migliorare la qualità e la tempestività dei dati. Questo percorso, che proseguirà nel 2026, rappresenta un passaggio chiave per rafforzare l'integrazione tra le diverse funzioni aziendali.

#TecnologiaeDigitalizzazione
#IntelligenzaArtificiale

APPETIE

Nel 2025 è proseguito lo sviluppo dell'app Appetie, arricchita con nuove funzionalità volte a migliorare l'esperienza dell'utente e a favorire una gestione più consapevole della giornata alimentare. Tra le principali evoluzioni si inserisce Appetie Health, che amplia le funzionalità dell'app integrando strumenti di monitoraggio nutrizionale e rendendo l'applicazione sempre più un ecosistema digitale a supporto del benessere.

#TecnologiaeDigitalizzazione
#CustomerExperience

SICUREZZA DIGITALE E RESILIENZA

Il rafforzamento delle soluzioni di cybersecurity e l'avvio del percorso di adeguamento alla Direttiva NIS2 rappresentano un ulteriore ambito di intervento, con l'obiettivo di garantire la continuità operativa, la protezione dei dati e la resilienza dei sistemi informativi, in un contesto sempre più digitalizzato.

#TecnologiaeDigitalizzazione
#SicurezzaInformatica

Per altre informazioni sui progetti visita il sito:
www.cirfood.com

Premi e riconoscimenti

ASSOCIAZIONI E MEMBERSHIP

Aderiamo all'Agenda 2030 dell'ONU e alla Guida per i diritti umani del WBCSD (World Business Council for Sustainable Development). Siamo inoltre membri della Fondazione ONFOODS, soci del Cluster Greentech dell'Emilia-Romagna, soci fondatori della Fondazione Reggio Children e aderiamo a Legacoop, Confcooperative, Confindustria, Confcommercio, Assolombarda.



PREMI E RICONOSCIMENTI

È per noi motivo di orgoglio che il nostro impegno quotidiano per la sostenibilità sia stato riconosciuto, anche quest'anno, da varie realtà nazionali e internazionali.

Nel 2025, come nelle due precedenti edizioni, abbiamo ricevuto il **Sustainability Award**, promosso da Credit Suisse e Kon Group per premiare le realtà imprenditoriali che hanno dimostrato di portare avanti una crescita sostenibile, inclusiva e stabile, creando valore aggiunto per l'impresa e per la comunità. In particolare, nell'ambito della quinta edizione del Sustainability Award, CIRFOOD si è distinta ottenendo il riconoscimento nella categoria **Top 75 ESG Performance**, sulla base del rating ESG elaborato da **Altis Advisory** e da **RepRisk**.

Nel 2025 ci riconfermiamo nella lista dei **200 Leader della sostenibilità**, riconoscimento conferito da Statista, organizzazione leader nelle ricerche di mercato e specializzata in ranking e analisi di dati aziendali, in collaborazione con Il Sole 24 Ore.

CIRFOOD si è anche aggiudica il **premio Quadrofedele per la categoria bilancio di sostenibilità** con la seguente motivazione: nell'edizione 2025, CIRFOOD raggiunge la prima posizione per il miglior bilancio di sostenibilità, con riferimento all'esercizio sociale 2024. Tale bilancio risulta chiaro e dettagliato, rappresentando in modo trasparente ai propri stakeholders le tematiche rilevanti, gli obiettivi prefissati e il grado di raggiungimento degli stessi, con riferimento ai temi materiali individuati nei diversi ambiti ESG. Infine, abbiamo ricevuto il **Suppliers Award 2025 da Ducati Motor Holding**, riconoscimento conferito ai **partner che si distinguono per eccellenza, competenza e contributo strategico**. La motivazione del premio ribadisce il **ruolo del**

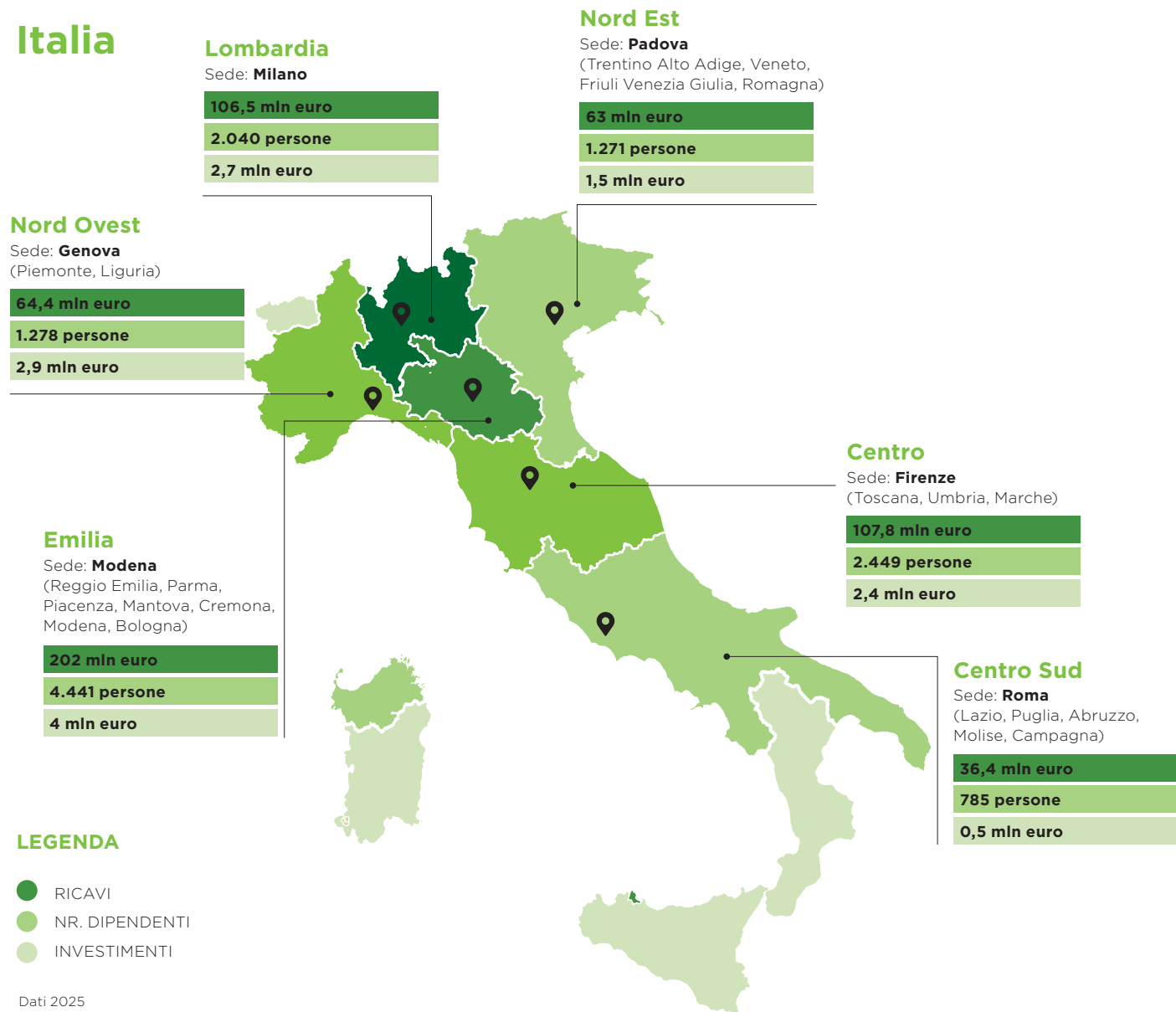
servizio di ristorazione aziendale come elemento che incide in modo significativo sulla **quotidianità delle persone**. In particolare, Ducati ha sottolineato la capacità di CIRFOOD di affrontare un contesto **dinamico** con **impegno, presenza costante e capacità di adattamento**, accompagnando l'evoluzione del servizio e contribuendo al raggiungimento di **elevati livelli di qualità**.



La nostra presenza in Italia e in Europa

Le parole chiave che caratterizzano il nostro impegno sono: **servizio alla comunità, radicamento territoriale, responsabilità, concretezza e passione.**

Italia

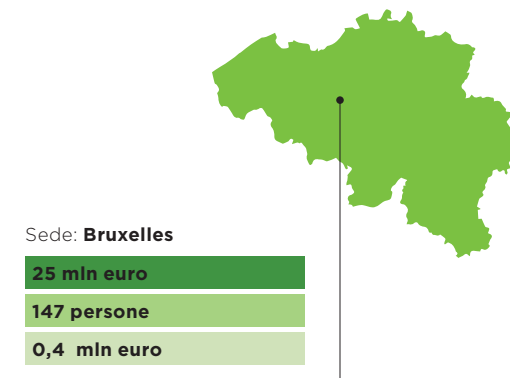


LEGENDA

- RICAVI
- NR. DIPENDENTI
- INVESTIMENTI

Dati 2025

Belgio



Olanda

