

BILANCIO DI
SOSTE
NIBILITÀ

2024

SINTESI

Lettera agli stakeholder

Care lettrici, cari lettori,

In questi anni CIRFOOD si è mostrata resiliente anche in un contesto segnato prima dalla pandemia e poi dall'inflazione. Il 2024 evidenzia un percorso di progressiva ripresa, confermando i segnali positivi emersi nel 2023 e rafforzando la nostra visione di sviluppo sostenibile. Il bilancio di esercizio di CIRFOOD s.c. si è chiuso sfiorando i 568 milioni di euro di ricavi, trainato dal segmento B&I (in crescita del 13,9%) ma anche da Healthcare (+9,3%) ed Education (+2,2%). Questi risultati incoraggianti, che ci attestano nel 2024 come prima impresa nel mercato italiano della ristorazione collettiva, derivano anche dagli impegni per efficientare costi e processi, che continueremo a porre in essere, perché le sfide del settore restano pressanti, a partire dalle richieste degli appalti pubblici che impongono standard stringenti di qualità e sicurezza. In questo contesto, la sostenibilità economica è imprescindibile per poter investire in quella ambientale e sociale, creando valore a lungo termine per gli stakeholder.

Come affrontare queste sfide? Con l'innovazione e il dialogo. È lo spirito da cui nasce il CIRFOOD DISTRICT, un progetto che cresce con orgoglio, anche grazie a un fitto programma di eventi e laboratori per le scuole. Quest'anno il nostro centro di ricerca e innovazione si è arricchito con la CIRFOOD DISTRICT Academy, polo di formazione rivolto alle persone CIRFOOD, ma anche a imprese, professionisti e studenti. Il Summit della Ristorazione Collettiva, alla sua seconda edizione, si conferma un appuntamento fondamentale per il settore: un confronto che affronta i problemi con un approccio costruttivo, per ragionare su soluzioni condivise. L'incontro di esperienze e visioni, oltre alla vocazione alla ricerca dell'Osservatorio CIRFOOD DISTRICT, ha portato a CIBO2050, una pubblicazione che esplora i principali fattori di trasformazione della nutrizione.

Da sempre in CIRFOOD vogliamo assicurare un'alimentazione accessibile e sostenibile. Un ruolo che è parte integrante del sistema di welfare ed educativo del Paese. Vanno in questa direzione progetti concreti come "Nutrizione e Gusto: focus disfagia". Sempre più spesso, abbracciare le richieste di consumatrici e consumatori significa anche porre l'accento sulla salute. Da qui la scelta di fornire informazioni chiare sui valori nutrizionali delle pietanze, dare più spazio ad alimenti plant-based, fare divulgazione e stringere partnership per ridurre gli sprechi. Altrettanto fermo è il nostro impegno a creare un ambiente di lavoro equo, che apprezzi l'unicità di ogni individuo e la diversità come un valore. La rispondenza alla Linea Guida ISO 30415:2021 Gestione delle risorse umane - Diversità e Inclusione, attestata nel 2024, è un riconoscimento del percorso fatto e uno sprone a proseguire su questa strada. Continuiamo a riporre grande attenzione agli aspetti ambientali che, per noi, riguardano in primo luogo la transizione energetica. Per questo, oltre a perseguire misure consolidate di efficientamento, dal 2025 incrementeremo del 4% ogni anno la quota di energia autoprodotta da fotovoltaico. Un'azione che si inserisce nel percorso di sostenibilità più ampio che sarà delineato dal nuovo Piano Strategico.

È una trasformazione importante, ne siamo consapevoli. E sappiamo bene che, per quanto ci impegniamo ogni giorno a migliorare, variabili esterne - spesso imprevedibili - possono condizionare i risultati. Ma la strada fatta finora ci dimostra che la sostenibilità è la leva strategica che ci permette di crescere e generare valore nel tempo.

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

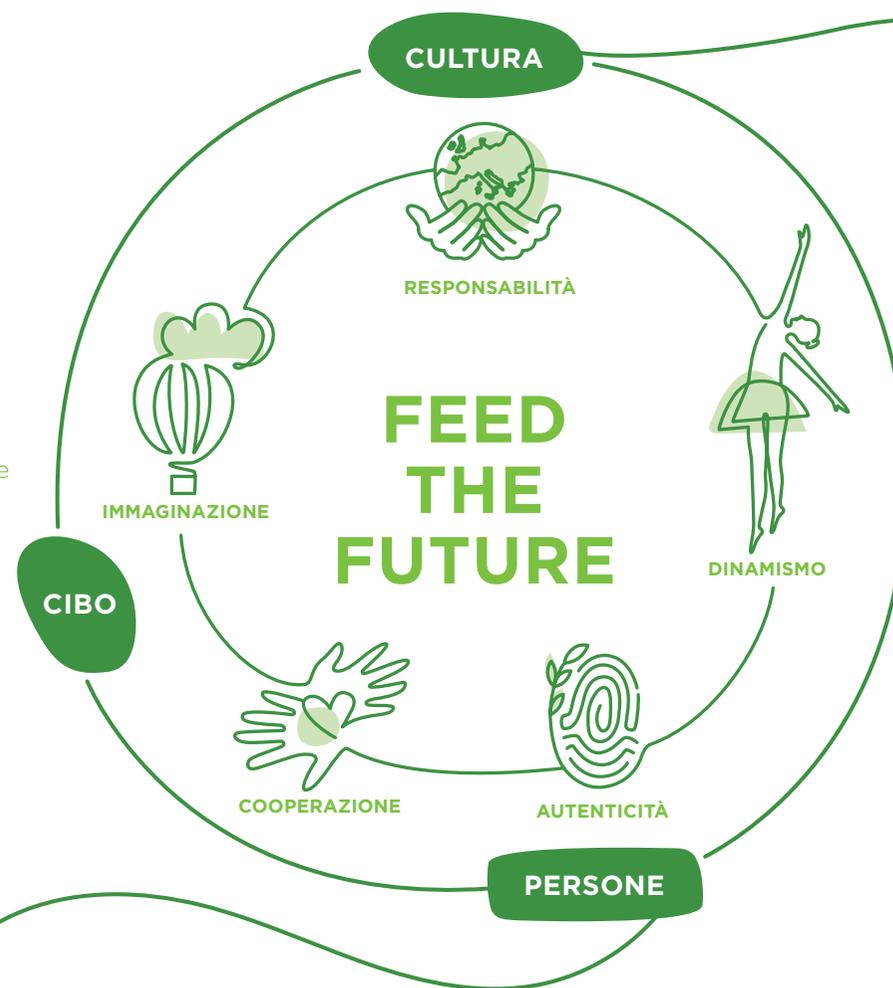
Senza cultura non c'è immaginazione e senza immaginazione non c'è innovazione.

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.¹ è una delle maggiori imprese italiane attive nella **ristorazione collettiva** (scolastica, aziendale e sociosanitaria), **commerciale** e nei **servizi di welfare**. Opera in Italia e all'estero anche attraverso società controllate, non incluse nel perimetro di rendicontazione di questo report. Nel 2024 il Gruppo CIRFOOD ha servito ai propri clienti e consumatori oltre 98 milioni di pasti grazie al lavoro di 12.897 persone².

RICAVI 2024

647,5

MILIONI DI EURO²

valore della produzione
664,5 milioni di euro

PATRIMONIO NETTO 2024

127

MILIONI DI EURO²

PASTI SERVITI NEL 2024

98

MILIONI²

DIPENDENTI 2024

12.897

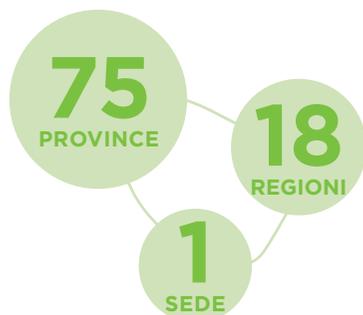
PERSONE²

¹Se non diversamente specificato, i dati riportati in questo Bilancio di Sostenibilità si riferiscono a CIRFOOD s.c.

²Dati di Gruppo (incluse le società controllate italiane ed estere).

DOVE SIAMO

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



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.

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



TRACCE
allo scapito dei super

chiccotosto

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.

KALAMARO  PIADINARO

Poormanger

Antica Focacceria S. Francesco

Cucina popolare siciliana dal 1834



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.

Le relazioni con gli stakeholder

È il confronto costante con i nostri stakeholder a influenzare scelte, strategie e obiettivi che entrano nel merito di aspetti economici, ma anche ambientali, sociali e culturali. Per questo dedichiamo attenzione, risorse ed energie a individuarli e coinvolgerli.

I NOSTRI STAKEHOLDER



CLIENTI



SOCI



DIPENDENTI



COLLETTIVITÀ



FORNITORI



MEDIA E OPINION
LEADER



BUSINESS
PARTNER



ASSOCIAZIONI
DI CATEGORIA
E DI RAPPRESENTANZA

Stakeholder prioritari

APPROCCIO E OBIETTIVI GENERALI

Le attività di engagement hanno l'obiettivo di informare, aggiornare e sensibilizzare gli stakeholder, ascoltando la loro prospettiva per comprendere più da vicino i fenomeni aziendali e i potenziali impatti.

Coinvolgono in prima battuta **dipendenti, socie e soci**, cuore pulsante della cooperativa, ma periodicamente anche **clienti, fornitori e collettività**. In questo senso, l'Osservatorio CIRFOOD DISTRICT e l'analisi di materialità rappresentano preziosi momenti di confronto.

SECONDO SUMMIT DELLA RISORAZIONE COLLETTIVA

A ottobre 2024, in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione, abbiamo organizzato presso il CIRFOOD DISTRICT il Secondo Summit della Ristorazione Collettiva, per dare voce a **imprese, docenti, esperte ed esperti del settore, istituzioni e associazioni**.

Abbiamo ritenuto prioritario creare questo momento di confronto perché constatiamo in prima persona quanto sia complesso, per il settore del food service, mantenere un corretto bilanciamento tra sostenibilità ambientale, sociale e, soprattutto, economica. Un chiaro esempio sono gli obiettivi previsti dai **CAM (Criteri Ambientali Minimi)**, ideati proprio per integrare considerazioni di carattere ambientale nelle politiche di fornitura, che comportano però una serie di criticità operative e finanziarie.

SUPPORTO ALLA RICERCA

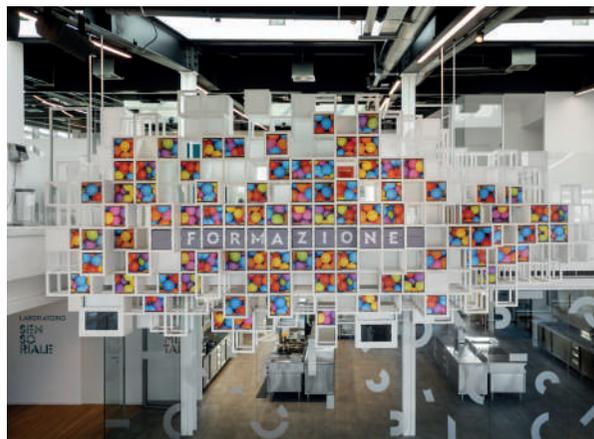
L'**Osservatorio CIRFOOD DISTRICT** monitora l'evoluzione dei consumi e dei bisogni delle persone per indirizzare l'attività di progettazione e sperimentazione del CIRFOOD DISTRICT. Insieme al Comitato Scientifico, contribuisce a individuare nuove soluzioni orientate al miglioramento dei modelli alimentari e dei servizi a essi correlati.

Nel 2024 Nomisma, autorevole società di ricerca e consulenza, ha condotto due indagini per l'Osservatorio: **"Ristorazione scolastica: percezione da parte delle famiglie italiane"** e **"Ristorazione ospedaliera e sociosanitaria: nuovi scenari ed esigenze"**.

Il 22 ottobre 2022 abbiamo inaugurato il CIRFOOD DISTRICT, centro di ricerca 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. Ogni anno il CIRFOOD DISTRICT ospita un **public program** e varie visite e **attività educative** con le scuole.

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, tecniche di cottura, alternative per il packaging, far testare alle aziende soluzioni per la pausa pranzo e condividere con le scuole la cultura del cibo. Proprio per le sue caratteristiche strutturali a basso impatto ambientale e la sua mission, nel 2023 il CIRFOOD DISTRICT ha ottenuto la **certificazione LEED di livello GOLD**.

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



CIRFOOD DISTRICT ACADEMY

Nel 2024 nasce la **CIRFOOD DISTRICT Academy**, luogo di formazione per seminare conoscenza e dare vita a un sistema di saperi che sostengano l'evoluzione delle persone e del sistema nel quale operiamo, utilizzando il cibo come protagonista e catalizzatore del momento formativo. Un luogo ideato e pensato per creare opportunità di condivisione e crescita in sinergia con il territorio. L'Academy si avvale di docenti specializzati provenienti dalla nostra rete di partner d'eccellenza o selezionati tra gli esperti CIRFOOD, forti del know how in tema di alimentazione e benessere che l'impresa ha sviluppato in oltre 50 anni di storia. I **corsi di formazione e di aggiornamento**, realizzati con un approccio esperienziale e sartoriale, sono rivolti sia a tutte le persone CIRFOOD, sia a piccole, medie e grandi imprese, professionisti e professioniste, studenti e studentesse. Una formula che si presta alla creazione di sinergie con scuole, università, enti di formazione e privati che vogliono offrire corsi innovativi, in una location unica situata nella Food Valley.



CIBO2050

Nel 2024, grande impegno è stato messo in campo per la realizzazione del saggio CIBO2050. Grazie al contributo di **15 esperte ed esperti** provenienti da diversi campi tra cui scienza, innovazione, medicina, mondo accademico e food, la pubblicazione analizza i possibili scenari futuri legati all'alimentazione. Partendo dalla consapevolezza del grande impatto che i temi legati a **demografia, tecnologia, salute e sostenibilità** hanno e potranno avere sulle dinamiche legate alla nutrizione, il saggio esplora i principali fattori di trasformazione e cambiamento, con una prospettiva che guarda al 2050. Incrociando i principali trend e tendenze che potrebbero plasmare il nostro futuro, **la pubblicazione indaga le direzioni che daranno forma all'alimentazione di domani**. L'obiettivo è fare luce su come potrebbero cambiare i sistemi di produzione e consumo, su come potrà evolvere il dialogo tra l'uomo, il cibo, il pianeta e la tecnologia, sui cibi o prodotti che diventeranno di uso comune o che, al contrario, potrebbero addirittura non essere più disponibili sul mercato.

Crescita e Sostenibilità

La sostenibilità è un pilastro del nostro modo di fare impresa. Perché in tutte le nostre scelte, dalle piccole azioni quotidiane alle strategie di lungo periodo, sentiamo la responsabilità di rispettare il nostro Pianeta e chi lo vive.

Il nostro Piano si snoda su impegni e progettualità che mirano anche a contribuire al raggiungimento di diversi obiettivi ONU di Sviluppo Sostenibile (SDGs).



Quello di sostenibilità è un concetto complesso, composto da vari ambiti - culturale, sociale, economico e ambientale - che devono essere in armonia tra loro.



Verso il nuovo Piano Strategico

Nel 2025 si conclude il Piano Strategico quadriennale di CIRFOOD. A distanza di quattro anni dalla sua redazione, il contesto in cui la cooperativa si trova a operare è cambiato notevolmente. Da un lato, fattori congiunturali rappresentano una sfida per la sostenibilità economica del settore, la quale è a sua volta la condizione essenziale per poter continuare a investire nelle altre dimensioni della sostenibilità. Dall'altro, le evoluzioni normative - a partire dalla Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) - ci danno conferma della bontà del percorso che abbiamo scelto anzitempo di intraprendere e, anzi, ci offrono ulteriori strumenti per potenziare e valorizzare il nostro approccio alla sostenibilità. Le evidenze del nuovo processo di doppia materialità, ad esempio, contribuiranno alla definizione del nuovo Piano Strategico, in via di redazione.

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 perseguendo la sostenibilità economica, ambientale e sociale nell'attività quotidiana.

Tutti i sistemi sono integrati tra loro per garantire un'applicazione ottimale nei diversi servizi di ristorazione in cui operiamo. Il nostro personale segue scrupolosamente i manuali di autocontrollo aziendale, che, oltre a contenere leggi e normative statali, regionali e locali, descrivono le procedure per garantire i più elevati standard di sicurezza alimentare e sanitaria. Personale altamente qualificato conduce ispezioni accurate e predispose in modo sistematico analisi di laboratorio, checklist e altri controlli. I capitoli del presente Bilancio descrivono in modo puntuale le specifiche certificazioni.

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 qualità*
- **Sicurezza alimentare – ISO 22000** Sistema di gestione per la sicurezza alimentare
- **Gestione delle diete speciali – IT-CER-REP-46_CS³**
- **Produzione biologica – REG UE 848/2018³** Norme di produzione biologica
- **Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – ISO 22005³** Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari
- **Servizi di ristorazione collettiva – UNI 11584³** Progettazione di menu destinati alla ristorazione collettiva nel settore scolastico
- **Gestione della disfagia – REP 48³** Protocollo per la preparazione di una dieta a consistenza modificata per utenti disfagici

SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO

- **Salute e sicurezza sul lavoro – UNI ISO 45001:2018** Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro*

AMBIENTE

- **Ambiente – ISO 14001** Sistema di gestione ambientale*
- **Efficienza energetica – ISO 50001** Sistema di gestione dell'energia*
- **Registrazione EMAS** Eco-Management and Audit Scheme
- **Emissioni – ISO 14064-1** Carbon Footprint di Organizzazione*

RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA

- **Responsabilità sociale – SA8000** Sistema per la gestione responsabile dei diritti umani e delle condizioni di lavoro*
- **Governance RSI – attestazione ISO 26000** Per una corretta governance della Responsabilità Sociale*
- **Family Audit⁴** Impegno per la conciliazione vita-lavoro e il benessere dei dipendenti e delle dipendenti
- **Parità di Genere – UNI/PdR 125:2022** Linea guida sul sistema di gestione per la parità di genere*
- **Diversità e inclusione – ISO 30415:2021** Impegno per lo sviluppo di luoghi di lavoro inclusivi*

LEGALITÀ

- **Anticorruzione – ISO 37001** Sistemi di gestione anticorruzione*

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

³Certificazioni di sito, i siti sono indicati sui certificati stessi.

⁴Certificazione ottenuta per le strutture in provincia di Trento.

CULTURA

D'IMPRESA



I NOSTRI NUMERI IN SINTESI

55,1%
INDICE DI
MUTUALITÀ

12.064
NUMERO DIPENDENTI

88,4%
DONNE IN AZIENDA

90,1%
CONTRATTI A TEMPO
INDETERMINATO

2.262.187 €
INVESTIMENTI IN
INIZIATIVE DI WELFARE

119.836
ORE DI FORMAZIONE

dati CIRFOOD s.c. 2024

TRAGUARDI DEL 2024

+10%
ASSUNZIONI

+2%
PASSAGGI DI LIVELLO

+5,4%
INVESTIMENTI
IN WELFARE

+8,3%
ORE DI FORMAZIONE

40%
DONNE IN CDA

-27,4%
INDICE DI GRAVITÀ
DEGLI INFORTUNI

dati CIRFOOD s.c. 2024



GOAL
DI RIFERIMENTO

Temi materiali

La forma cooperativa definisce il nostro DNA: le persone costituiscono il nostro patrimonio fondamentale.

Vogliamo essere sempre più vicini ai bisogni di soci, socie, dipendenti e clienti e alle loro esigenze di domani, innovando in modo etico e responsabile.



Etica e responsabilità

Siamo convinti del fatto che le prestazioni di un'azienda e l'efficacia delle sue azioni siano strettamente correlate al benessere della società in cui opera e all'impatto ambientale che genera. Abbiamo quindi integrato appieno la Responsabilità Sociale d'Impresa nelle dinamiche di business e governance, istituendo un **Gruppo di lavoro interfunzionale** che è coordinato dall'Area Sociale e riporta direttamente alla Presidente del CdA. Nel 2024 è stato rilanciato il **CIRFOOD Circular**, gruppo interfunzionale che supporta la Direzione Generale nell'individuare le progettualità prioritarie su cui indirizzare sforzi e risorse.

Tra gli strumenti utili a formalizzare principi, valori e codici di condotta, e ad assicurare etica, correttezza e trasparenza, rientrano le numerose certificazioni di enti esterni, **il Codice Etico, la Politica integrata di sostenibilità, la Politica in materia di Diritti Umani, Diversità, Inclusione e Parità di Genere** (che integra la precedente Politica di responsabilità sociale per i diritti umani), **il Piano strategico per la Parità di Genere e il Piano strategico 2022-2025**.



Benessere delle persone

L'ambiente di lavoro in CIRFOOD accoglie e valorizza le differenze: ciò significa incentivare l'occupazione femminile, favorire l'inserimento di persone con disabilità, riconoscere il valore della multiculturalità. A conferma di questo percorso, nel 2024 abbiamo ottenuto l'attestazione **ISO 30415:2021** - Human Resource Management Diversity and Inclusion.

Siamo convinti che investire nella **formazione** sia fondamentale per sostenere la competitività dell'azienda nel futuro. A ottobre 2024, valorizzando la lunga tradizione dall'Accademia CIRFOOD, è nata la **CIRFOOD DISTRICT Academy**. Il modello formativo che propone è esperienziale e partecipativo, grazie anche alla collaborazione con realtà prestigiose come l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Le persone CIRFOOD che hanno usufruito della formazione offerta nel 2024 sono il 69,6% sul totale, in linea con l'anno precedente. Il numero di **ore totali di training** è cresciuto dell'8,3% rispetto al 2023, mentre gli **investimenti in formazione** sono aumentati del 27%.



Ricerca e innovazione

Innovare, per CIRFOOD, significa progettare il futuro generando valore per la società. Un impegno fondante della nostra impresa, che, ogni giorno, immagina soluzioni e strategie per affrontare le nuove sfide del mercato. Per questo ha realizzato il **CIRFOOD DISTRICT**, un centro di ricerca e innovazione dove progettare e sperimentare nuove soluzioni nell'ambito della nutrizione e del food service. Un luogo strategico per fare innovazione e cultura, con un **sistema integrato di ricerca gastronomica** (composto da Laboratorio Sensoriale, Cucina e Ristorante Sperimentale) che rende il CIRFOOD DISTRICT un centro di ricerca unico nel suo genere, tra i pochi in Italia e in Europa.

Il CIRFOOD DISTRICT è un progetto d'impresa straordinario, un luogo in cui **condividere know how**, in cui **formarsi ad una cultura dell'innovazione** oggi sempre più necessaria, una **piattaforma partecipativa** che, a partire dall'esperienza di CIRFOOD, sia un riferimento per aziende e privati che vogliono dedicarsi a progetti in grado di migliorare il benessere delle persone e delle comunità.

Dalle idee ai progetti

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 e masterclass** dedicate a imprese, professionisti e professioniste, studenti e studentesse, progettati ed erogati in collaborazione con università e altri prestigiosi enti di formazione, per diffondere nuove conoscenze attraverso il cibo e i suoi valori e significati, 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 tutto il personale, prosegue il suo lavoro di informazione e sensibilizzazione su tematiche specifiche rilevanti per CIRFOOD e per le proprie persone, periodicamente interpellati per proporre nuovi argomenti e aspetti da approfondire. Oltre ai classici temi di sicurezza alimentare, digitalizzazione e soft skill, quest'anno ci siamo concentrati sulla sostenibilità sociale, proponendo approfondimenti in materia di prevenzione, genitorialità, diversità e rapporto intergenerazionale (age diversity).

#BenesseredellePersone
#Formazione

In CIRFOOD promuoviamo il pensiero laterale e la creazione di idee che, grazie all'impegno delle nostre persone, prendono vita.

BECOMING MANAGER: WORK AND TRAINING PROGRAM

Nel 2024 abbiamo lanciato "Becoming Manager: Work and Training Program", un progetto di formazione manageriale rivolto a **giovani laureandi e neo-laureati**. I partecipanti, ragazzi e ragazze tra i 24 e 30 anni, sono stati selezionati tra oltre settanta corsi di laurea e master. Il percorso, che si pone l'obiettivo di arricchire le competenze tecniche di ragazzi e ragazze in modo interattivo e partecipato, ha coinvolto figure manageriali della Sede Centrale e i District Manager senior in **sessioni di formazione on the job**, consentendo di cogliere l'essenza del nostro lavoro e la nostra cultura aziendale e cooperativa.

#BenesseredellePersone
#Formazione

BUTTERFLIFE

Per favorire la salute delle nostre persone, a tutta la popolazione aziendale della Sede Centrale abbiamo messo a disposizione "ButterfLife", dispositivo certificato e approvato dalla comunità medico-scientifica in grado di **valutare in 90 secondi i cinque parametri vitali primari**: frequenza cardiaca, frequenza respiratoria, pressione arteriosa, temperatura corporea, ossigenazione sanguigna. In questo modo, il dipendente può sottoporsi a un check-up di prevenzione gratuito senza doversi rivolgere a strutture sanitarie e senza alcuna controindicazione.

#BenesseredellePersone
#Benessere&Welfare

PARTENARIATI PER L'INCLUSIONE SOCIALE

Proseguono le collaborazioni con numerose associazioni in Emilia-Romagna per l'**inserimento professionale** di persone in situazioni di fragilità e minoranze, come donne vittime di violenza e persone transgender.

#BenesseredellePersone
#Inclusione&Diversità

LE RICERCHE DELL'OSSERVATORIO CIRFOOD DISTRICT

Nel 2024 sono state presentate due indagini condotte da Nomisma per l'Osservatorio CIRFOOD DISTRICT, una dedicata alla percezione della **ristorazione scolastica** da parte delle famiglie e una focalizzata sui nuovi scenari della **ristorazione socio-sanitaria**. Le attività di ricerca sono sempre uno strumento fondamentale per potenziare il ruolo sociale che rivestiamo, offrendoci al tempo stesso continui spunti di miglioramento.

#RicercaeInnovazione
#Informazione

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

Tem materiali

Garantire la sicurezza e la salute del cibo che offriamo è la nostra massima priorità. Diamo informazioni chiare sugli alimenti, sul loro valore nutrizionale e sulle loro caratteristiche di sostenibilità. Instauriamo rapporti di stretta collaborazione con i fornitori, in un'ottica di crescita reciproca. Da sempre siamo attenti al benessere delle comunità e allo sviluppo dei territori in cui operiamo.



Nutrizione e sicurezza alimentare

Per garantire il rispetto dei più elevati standard di sicurezza alimentare, nel 2024 abbiamo condotto 20.997 **analisi in autocontrollo**, il numero più alto degli ultimi anni: il 98% si è concluso con esito conforme. Ci avvaliamo inoltre di **sistemi di gestione certificati** che prevedono audit periodici da parte dell'Ente di Certificazione. Nel 2024 abbiamo inserito nel Manuale della Sicurezza e Prevenzione (MSP) la procedura per la gestione dei **MOCA** (Materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti).

Rispettiamo in modo puntuale le norme sull'**etichettatura degli alimenti**, con particolare attenzione alle diete sanitarie e alla presenza di allergeni (per cui abbiamo adottato l'approccio PAL, precautionary allergen labelling), e diamo informazioni chiare sui valori nutrizionali e sulle caratteristiche dei piatti, ad esempio attraverso la web app **Menu Chiaro** (che conta 36 nuove versioni lanciate nel 2024). Ci impegniamo ogni giorno per diffondere la cultura del cibo attraverso attività di divulgazione, progetti editoriali ed eventi.



Filiera sostenibile

Di fronte all'instabilità del contesto socioeconomico e geopolitico e agli effetti del cambiamento climatico, abbiamo continuato ad ampliare e diversificare il parco fornitori al fine di tutelarci da eventuali rischi. Nel 2024 sono stati **valutati 3.970 nuovi fornitori** (+8% sul 2023), attraverso un processo molto articolato. Sui **924 fornitori attivi** nel corso dell'anno, 336 sono stati valutati secondo criteri ambientali e 392 secondo criteri sociali. Nel 2024 abbiamo svolto un **risk assessment sulla filiera dell'olio d'oliva**: tutti i fornitori sono risultati a basso rischio.

Per rispondere adeguatamente alle esigenze dei capitolati e dei **nuovi CAM**, la sostenibilità dei prodotti ha un ruolo rilevante. Abbiamo quindi rafforzato il presidio delle filiere locali, incrementato gli acquisti di alimenti biologici e dedicato analogo attenzione alle referenze no food. La **centralizzazione della logistica** si rivela una scelta vincente per una gestione delle scorte efficiente, ulteriormente potenziata da sistemi di intelligenza artificiale a supporto della pianificazione.



Coinvolgimento delle comunità

Da anni siamo impegnati nelle **donazioni di eventuali materie prime in eccedenza** in tutto il Paese, attraverso accordi con Banco Alimentare, Caritas, Last Minute Market, con il duplice scopo di evitare gli sprechi e sostenere le famiglie in difficoltà. Attraverso la piattaforma **Regusto** abbiamo donato 15.158 kg di beni alimentari, evitando l'emissione di 60.903 kg di CO₂eq.

Anche nel 2024 abbiamo continuato a sostenere alcune iniziative mediante **sponsorizzazioni ed elargizioni**, raddoppiando il valore degli investimenti rispetto al 2023 (+103%). Nel complesso abbiamo erogato 123.746 euro. Nel corso dell'anno abbiamo organizzato e partecipato a numerosi **eventi** per diffondere la nostra esperienza, i nostri progetti e il nostro modo di vivere la ristorazione. Le nostre attività di comunicazione e marketing hanno valorizzato le principali iniziative e i progetti di innovazione a impatto sociale. Tra gli strumenti più rilevanti c'è la testata online **Il Giornale del Cibo**, edita da CIRFOOD, che nel 2024 è stata oggetto di un restyling grafico.

Dalle idee ai progetti

SECONDO SUMMIT DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Dopo il successo della prima edizione, anche nel 2024 abbiamo organizzato e promosso, all'interno degli spazi del CIRFOOD DISTRICT, il secondo Summit della Ristorazione Collettiva. L'evento riunisce attori del mondo del food service, esperti e referenti istituzionali per **un confronto sulle prospettive future del settore**, con le sue sfide e opportunità da cogliere.

[#RistorazioneCollettiva](#) [#SviluppoSistemico](#)
[#PartnershippergliObiettivi](#)

APP FOOD&FUN

Nel 2024 abbiamo rilasciato un **aggiornamento della game app per smartphone** Food&Fun. Uno strumento per approfondire, divertendosi, tematiche legate alla sana alimentazione, all'origine delle materie prime, alla scoperta delle diverse identità culturali fino alla riduzione degli sprechi. In particolare, nel 2024 è stato rilasciato un nuovo gioco ed è stata implementata la modalità di accesso via pc, per ampliare il bacino di utenza e la fruibilità dei contenuti.

[#NutrizioneeSicurezzaAlimentare](#)
[#EducazioneAlimentare](#) [#Innovazione](#)

I nostri progetti concretizzano la volontà di offrire un servizio completo e di qualità, che sia al contempo educativo. Il nostro impegno sociale si traduce anche in molteplici iniziative di sostegno alle comunità locali.

CIBO2050. IL FUTURO DEL CIBO E DELLA NUTRIZIONE

Realizzato dall'Osservatorio CIRFOOD DISTRICT in collaborazione con 15 esperte ed esperti provenienti da diversi ambiti di ricerca, il saggio esplora i possibili scenari futuri legati al mondo del cibo, offrendo una panoramica sui principali **fattori di cambiamento** del settore e sui trend che daranno forma all'alimentazione di domani. CIBO2050 propone un'analisi su come potrebbero evolvere i **sistemi attuali di produzione e consumo alimentare**, approfondendo anche come cambierà il rapporto tra l'uomo, il cibo, il pianeta e la tecnologia. Il saggio offre inoltre uno sguardo sui nuovi prodotti alimentari che potrebbero diventare parte della nostra quotidianità e su quelli che, al contrario, rischiano di scomparire dalle nostre tavole.

[#NutrizioneeSicurezzaAlimentare](#)
[#EducazioneAlimentare](#) [#Innovazione](#)

LESS IS MORE: IL VALORE SOSTENIBILE DELLA RISTORAZIONE OSPEDALIERA

L'approccio "Less is more" nella ristorazione ospedaliera punta su una proposta alimentare più **semplice, di qualità e differenziata** in base ai reparti. I benefici riguardano sia l'esperienza dei pazienti, sia la riduzione di sprechi e scarti.

[#NutrizioneeSicurezzaAlimentare](#)

PARTNERSHIP CON REGUSTO

Dal 2022 è stato introdotto l'utilizzo della piattaforma Regusto, il primo marketplace riservato al non profit per la gestione delle **donazioni** e la **vendita di eccedenze** che sfrutta la tecnologia blockchain. Attraverso la piattaforma, nel 2024 abbiamo donato 15.158 kg di prodotti alimentari, con un conseguente impatto evitato potenziale pari a 60.903 kg di CO₂eq.

[#NutrizioneeSicurezzaAlimentare](#)
[#Innovazione](#) [#Partnership](#)

NUTRIZIONE E GUSTO: FOCUS DISFAGIA

Il protocollo "Nutrizione e Gusto: focus Disfagia", elaborato dal nostro team di lavoro multidisciplinare, crea le condizioni idonee affinché le **persone con difficoltà di deglutizione** possano godere di un pasto sano, gustoso ed equilibrato durante la degenza nelle strutture sanitarie.

[#NutrizioneeSicurezzaAlimentare](#)

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

SOSTENIBILITÀ AMBIEN TALE

I NOSTRI NUMERI IN SINTESI

349.298 GJ
CONSUMI ENERGETICI
TOTALI

367 ML
PRELIEVI IDRICI

0,0061 GJ
ENERGIA PER
PRODURRE UN PASTO

6,9 L
ACQUA PER
PRODURRE UN PASTO

205.118 tCO₂ eq
CARBON FOOTPRINT
DI ORGANIZZAZIONE

14 MILA
PASTI SALVATI INSIEME
A TOO GOOD TO GO

dati CIRFOOD s.c. 2024

TRAGUARDI DEL 2024

-5%
ENERGIA UTILIZZATA
PER PASTO

-4,6%
RIFIUTI RAE

+8%
ENERGIA CONSUMATA DA
IMPIANTO FOTOVOLTAICO

94,5%
CONSUMI DI CARTA
PER UFFICIO RICICLATA

38,9%
QUOTA DI ENERGIA ELETTRICA
ACQUISTATA RINNOVABILE

-9,6%
INCIDENZA MATERIALI
A PERDERE SU PASTI

dati CIRFOOD s.c. 2024



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

Nel percorso di decarbonizzazione di CIRFOOD, la transizione energetica e l'efficientamento sono due obiettivi prioritari. Il nuovo **portale energia** in cloud monitora in tempo reale i dati di consumo di 37 strutture, con l'obiettivo di arrivare a 50 entro la fine del 2026. Nel 2024 abbiamo sostituito il 45% e il 94% delle **lavastoviglie** e dei **forni a fine vita** con modelli ad alta efficienza, superando i nostri obiettivi relativi alle attrezzature. Il consumo da energia autoprodotta da **fotovoltaico** è aumentato dell'8% e il 38,9% dell'energia acquistata proviene da fonti rinnovabili con Garanzie d'Origine.

Dal 2022 abbiamo esteso la certificazione ISO 14064-1 all'intera organizzazione, al fine di disporre di un'analisi completa di **carbon footprint** che funga da baseline di riferimento per definire un piano di mitigazione. Ne emerge che l'intensità emissiva media è di 2,21 kgCO₂eq/pasto, in diminuzione del 21% rispetto ai 2,79 kgCO₂eq/pasto calcolati nel 2023; la differenza tra i vari cluster è conseguenza della composizione dell'offerta alimentare.



Produzione e consumo responsabili

In questi anni abbiamo avviato vari progetti per la gestione puntuale delle **risorse idriche** e la riduzione dei consumi, che rappresentano uno dei maggiori impatti per la nostra impresa: nel 2024 i prelievi idrici - pari a 367,07 megalitri - hanno visto un aumento in linea con la crescita del business. Nell'ambito del nuovo Portale energia, i sistemi di monitoraggio delle risorse idriche sono implementati su oltre 150 strutture.

Nel quotidiano, CIRFOOD si impegna per promuovere comportamenti responsabili sia all'interno sia all'esterno dell'organizzazione. Tra le iniziative di **educazione ambientale** si possono citare le bag antispreco nelle scuole, la donazione di pietanze in eccedenza, la collaborazione con Associazione Solidarietà per il recupero e la redistribuzione di materie prime dalla piattaforma logistica centralizzata, l'adesione a Too Good To Go, i laboratori per le scuole, il progetto SU-EATABLE Life promosso dalla Fondazione Barilla.



Economia circolare

Nel 2024 è stato ridefinito, con un orizzonte ancora più strategico, il ruolo del **CIRFOOD Circular**. Si tratta di un gruppo interfunzionale composto da 20 persone che si incontrano periodicamente per identificare e valutare le priorità legate ai progetti, già esistenti o previsti, su tematiche di sostenibilità e circolarità. Un pilastro dell'economia circolare è la **lotta agli sprechi**, che CIRFOOD persegue attraverso un attento monitoraggio, progetti ad hoc (come la bilancia intelligente) e partnership come quella con Too Good To Go, che ha permesso di salvare 14mila pasti nel 2024.

La **gestione dei rifiuti** è regolamentata dal Sistema di Gestione Ambientale che prevede controlli puntuali sulle autorizzazioni dei soggetti incaricati del trasporto e dello smaltimento. Inoltre, ogni anno il personale segue corsi di formazione in cui viene anche trattato il tema della corretta differenziazione dei rifiuti. Nell'ambito del **protocollo d'intesa con Hera**, nel 2024 tutto l'olio esausto raccolto - pari a 55,9 tonnellate - è entrato nella filiera tracciata e certificata per la produzione di biodiesel.

Dalle idee ai progetti

SU-EATABLE LIFE

Continua la nostra partecipazione al progetto comunitario sviluppato da **Fondazione Barilla** per promuovere un modello di consumo alimentare a ridotto impatto ambientale tramite la segnalazione dei piatti a ridotta impronta carbonica e idrica.

[#ProduzioneeConsumoResponsabili](#)
[#Decarbonizzazione#EducazioneAmbientale](#)
[#Sensibilizzazione](#)

PROGETTO HOVE E BIOMETANO

CIRFOOD e Gruppo Hera, una delle maggiori multiutility italiane, hanno stipulato un protocollo d'intesa per collaborare, dal 2022, su progetti di recupero e valorizzazione di oli esausti alimentari. Dalla seconda metà del 2023, abbiamo avviato un progetto analogo per il **recupero dello scarto organico e la sua trasformazione in biometano**, da reimmettere nella rete pubblica, e **in compost**.

[#EconomiaCircolare](#) [#ImpattoAmbientale](#)
[#ProduzioneeConsumoResponsabili](#)
[#ValorizzazionedeiRifiuti](#)

Ogni giorno lavoriamo affinché il nostro contributo alla transizione sostenibile sia concreto, ricercando strumenti all'avanguardia per ridurre i nostri impatti sul pianeta.

COLLABORAZIONE CON TOO GOOD TO GO

Anche nel 2024 è proseguita la collaborazione con **Too Good To Go** per **salvare i pasti rimasti invenduti** a fine giornata attraverso la vendita a prezzi calmierati di Magic Box messe in vendita nei locali CIRFOOD a marchio RITA e nei locali CIRFOOD Retail a marchio Antica Focacceria S. Francesco. Nel corso dell'anno sono stati "salvati" 14mila pasti, arrivando a un totale di oltre 50mila dall'inizio della collaborazione.

[#EconomiaCircolare](#) [#LottaagliSprechiAlimentari](#)
[#ProduzioneeConsumoResponsabili](#)

COLLABORAZIONE CON ESOSPORT

Dal 2019 abbiamo definito degli accordi con la società benefit **ESO** per recuperare DPI (scarpe, stivali e guanti antinfortunistica) e far sì che rientrino in un **processo virtuoso di riciclo** trasformandosi in nuovi oggetti, come pavimentazioni per parchi giochi e piste di atletica. Nel 2024 sono stati ritirati **545 kg** di prodotti presso **8 nostre strutture**, tra scarpe da lavoro, guanti e mascherine.

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

CIRFOOD CIRCULAR

CIRFOOD Circular è un gruppo composto da **20 persone**, rappresentanti di tutte le funzioni aziendali, che si incontrano con cadenza bimestrale per **valutare e condividere progetti** (nuovi o già esistenti) su **tematiche di sostenibilità e/o circolarità**. Nel 2024 il suo ruolo è stato ridefinito con un orizzonte ancora più strategico: in quest'ottica, si fa carico prevalentemente di identificare e valutare le priorità legate ai vari progetti esistenti e previsti.

[#EconomiaCircolare](#)

SOSTEGNO ALLA PIATTAFORMA DI CREDITI DI SOSTENIBILITÀ DEL PARCO NAZIONALE DELL'APPENNINO TOSCO-EMILIANO

Nel 2024 CIRFOOD ha ricevuto **128 Crediti di Sostenibilità**, generati nel 2023 da foreste dell'Appennino tosco-emiliano certificate per una gestione forestale sostenibile e responsabile. Questi crediti, calcolati, tracciati e resi univoci, sono messi a disposizione dal Parco per **supportare le imprese** che, nell'ambito della propria responsabilità sociale, scelgono di contribuire alla **lotta contro i cambiamenti climatici** e al **rafforzamento della resilienza dei sistemi forestali locali**.

[#Decarbonizzazione](#) [#ProtezionedegliEcosistemi](#)

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

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA



I NOSTRI NUMERI IN SINTESI

90,8 MLN
PASTI SERVITI

152,2 MLN €
PATRIMONIO NETTO

568 MLN €
RICAVI

42,7 MLN €
LIQUIDITÀ

17,4 MLN €
INVESTIMENTI

18,5 MLN €
CAPITALE SOCIALE
SOTTOSCRITTO

dati CIRFOOD s.c. 2024

TRAGUARDI DEL 2024

95,7%
VALORE AGGIUNTO
DISTRIBUITO

33%
QUOTA DI INVESTIMENTI
PER BU IN EDUCATION

+7,6%
RICAVI

64%
OPPORTUNITÀ DI
SVILUPPO VINTE

+5,3%
PASTI SERVITI

93%
OPPORTUNITÀ IN
PORTAFOGLIO VINTE

dati CIRFOOD s.c. 2024

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 di CIRFOOD del 2024 si è chiuso con un **aumento significativo dei volumi di vendita**, principalmente nel settore B&I (+13,9%) ma anche nei settori Healthcare (+9,3%) ed Education (+2,2%). Questi risultati confermano la posizione di CIRFOOD come prima impresa sul mercato della ristorazione collettiva a livello nazionale. Nel 2024, del **valore economico** complessivamente generato da CIRFOOD (circa 582,1 milioni di euro), il 4,3% è stato trattenuto e il restante 95,7% è stato redistribuito agli stakeholder.

Nel 2024 il Gruppo CIRFOOD ha stanziato nel complesso circa 19,5 milioni di euro in **investimenti**, di cui oltre 17 relativi alla sola cooperativa. La Business Unit che ne ha raccolto la quota maggiore è l'Education con oltre 5 milioni di euro stanziati, seguita da Healthcare con 4,1 milioni di euro. Abbiamo focalizzato questi sforzi principalmente nell'innovazione **digitale 4.0, green e tecnologica**.



Efficienza gestionale e organizzativa

Nel 2024 è proseguito l'aggiornamento dei processi amministrativi – **ciclo passivo, ciclo attivo, amministrazione e payroll** – con l'obiettivo di migliorarne efficienza, digitalizzazione e sostenibilità. Nell'ambito dei prodotti no food, è stato esteso a tutte le società del Gruppo il progetto VIM (Vendor Invoice Management) che ha l'obiettivo di chiudere l'associazione bolla-fattura degli ordini provenienti dalle cucine. È stato inoltre implementato il progetto **contract management** per gestire i contratti di fornitura con una procedura digitalizzata al 100%.

Da oltre due anni è in corso un percorso di revisione nella gestione e nell'organizzazione dei dati di produzione. In questo contesto, è in fase di costruzione una nuova **anagrafica prodotti**, già parzialmente attiva, che sarà completata entro il 2025. Nel 2024 un audit tecnologico ha definito le linee guida per un nuovo modello di reporting interno ed è stato avviato il progetto per un nuovo modello di controllo per la Direzione Operations, che fornisce in tempo reale dati chiave a supporto della governance operativa.



Tecnologie e digitalizzazione

CIRFOOD DISTRICT è un elemento fondamentale del nostro approccio all'innovazione, come hub di open innovation in cui sviluppare soluzioni innovative e tecnologiche per le sfide del settore. Nel 2024 CIRFOOD ha portato a termine lo sviluppo del vassoio intelligente **Smart Tray** e l'implementazione delle opzioni di smart payment su **Appetie**, l'app dedicata alla ristorazione aziendale con cui consumatrici e consumatori possono consultare il menu, prenotare il pasto e monitorare alimentazione ed esercizio fisico.

A febbraio 2024 è stata posata la prima pietra del nuovo **Centro Pasti di Modena** che sorgerà su una superficie di circa 2.700 mq, accanto a quello attuale, e sarà operativo a partire da settembre 2025, con una capacità produttiva potenziale è pari a 10mila pasti al giorno. La struttura è una chiara dimostrazione di come innovazione, sostenibilità ed efficienza possano andare di pari passo, con benefici tangibili per tutti gli attori coinvolti.

Dalle idee ai progetti

DIGITALIZZAZIONE DEL CICLO PASSIVO E ATTIVO

La digitalizzazione del ciclo passivo e attivo è un progetto che ha un impatto su tutta l'azienda e richiede **cambiamenti di processi e di organizzazione**. Ci sta aiutando a rendere più efficiente il lavoro amministrativo, con impatti significativi anche a livello di pianificazione e gestione degli ordini di fornitura di prodotti e servizi.

#EfficienzaGestionaleeOrganizzativa
#Digitalizzazione

CONTRACT MANAGEMENT

Il progetto prevede la creazione di un **archivio completamente digitale** di tutti i contratti di fornitura di CIRFOOD, a sostituzione della precedente procedura di gestione, con conseguente efficientamento delle operazioni delle operazioni amministrative e di acquisto.

#EfficienzaGestionaleeOrganizzativa
#Digitalizzazione

In CIRFOOD gli investimenti in innovazione e tecnologia sono finalizzati a migliorare il servizio e l'efficienza dei processi.

NUOVO CENTRO PASTI MODENA

Nel 2024 abbiamo iniziato la costruzione del nuovo Centro Pasti di Modena. Un edificio che rappresenterà la sintesi concreta della **sostenibilità economica, ambientale e sociale**, perché progettato all'insegna dell'**efficienza** e della **digitalizzazione** e accompagnato da un calendario di attività rivolte alla comunità locale.

#TecnologiaeDigitalizzazione
#EfficienzaEnergetica
#ResponsabilitàSociale

SMART TRAY

Smart Tray è il **vassoio intelligente** che permette la lettura in automatico del contenuto del vassoio nei servizi self-service, semplificando la **tracciatura del venduto** e supportando la pianificazione dell'offerta gastronomica. Dopo la fase di sperimentazione, avvenuta con successo, l'obiettivo è implementare il progetto in un locale RITA.

#TecnologiaeDigitalizzazione
#IntelligenzaArtificiale

APPETIE

Appetie è la App CIRFOOD pensata per chi usufruisce dei servizi di ristorazione aziendale. Uno strumento **integrato e innovativo** che si adatta alle esigenze di utenti e commensali, dando loro la possibilità di avere, ogni giorno, il **pieno controllo della propria alimentazione in azienda** e di essere partecipi del miglioramento del servizio. Nel 2024 abbiamo continuato ad arricchire le funzionalità di Appetie, per far sì che l'esperienza di fruizione della app sia ancora più personalizzata.

#TecnologiaeDigitalizzazione
#CustomerExperience

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

Premi e riconoscimenti

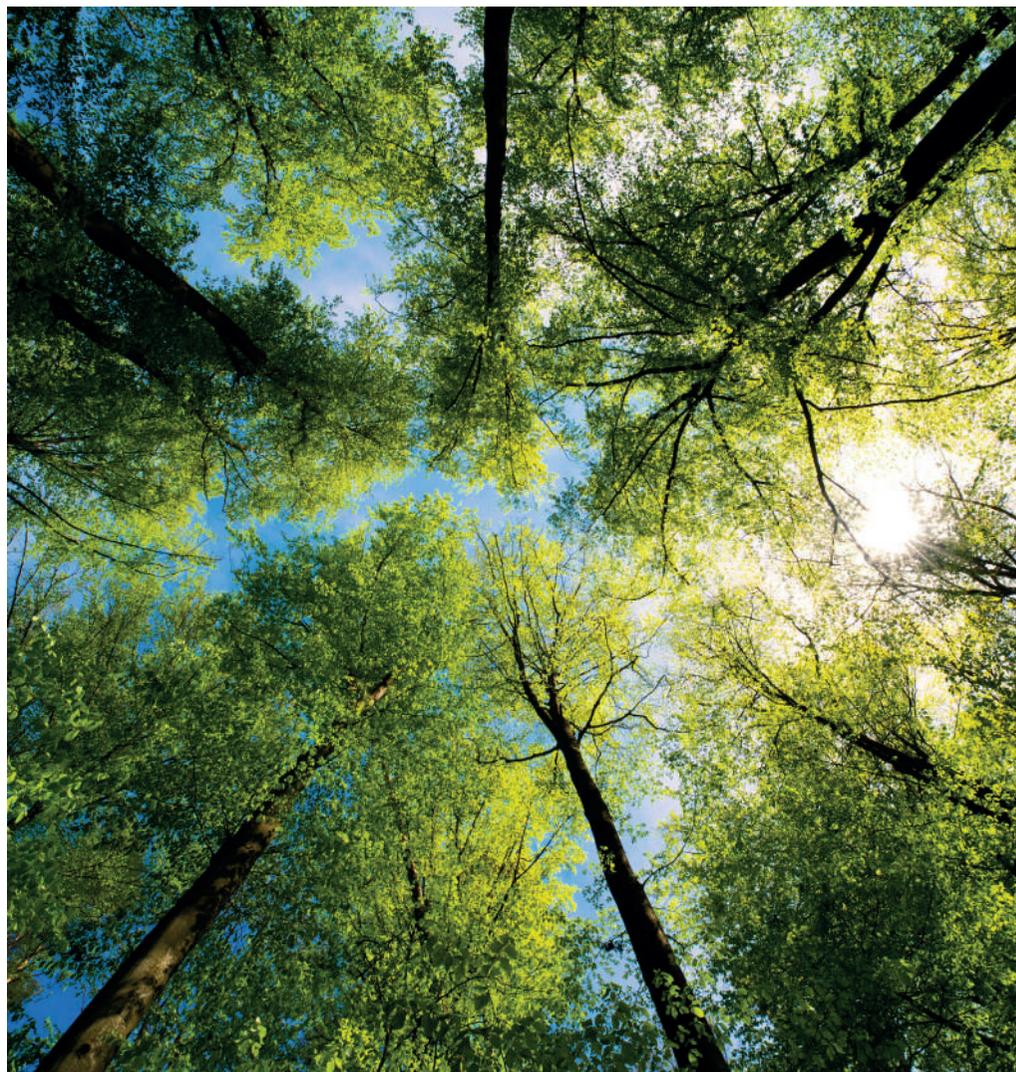
È per noi motivo di orgoglio che il nostro impegno quotidiano per la sostenibilità sia stato riconosciuto, anche quest'anno, da varie realtà nazionali e internazionali.



CIRFOOD, per il 2024, ha conservato la medaglia d'oro, rilasciata da **EcoVadis**, piattaforma per la valutazione della responsabilità sociale d'impresa e gli acquisti sostenibili.

Nel 2024, come nelle due precedenti edizioni, abbiamo ricevuto il **Sustainability Award**, promosso da Credit Suisse e Kon Group per premiare le 100 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, CIRFOOD è stata selezionata tra le prime 100 aziende italiane sostenibili nella categoria **Top 100 ESG Integrated Finance**. La categoria, introdotta nell'ultima edizione, punta a sensibilizzare le imprese sull'importanza di integrare la sostenibilità in tutti gli aspetti della gestione.

Anche nel 2024 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 Iwwl Sole 24 Ore.



La nostra presenza in Italia e in Europa

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

Italia

Lombardia

Sede: **Milano**
(Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Milano, Monza-Brianza, Pavia, Varese)

111,1 mln euro

2.083 persone

2 mln euro

Nord Est

Sede: **Padova**
(Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Romagna)

59,1 mln euro

1.297 persone

3,8 mln euro

Nord Ovest

Sede: **Genova**
(Piemonte, Liguria)

59,6 mln euro

1.225 persone

1,7 mln euro

Emilia

Sede: **Modena**
(Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Mantova, Cremona, Modena, Bologna, Palermo)

198,1 mln euro

3.981 persone

6 mln euro

Centro

Sede: **Firenze**
(Toscana, Umbria, Marche)

105,4 mln euro

2.343 persone

1,2 mln euro

Centro Sud

Sede: **Roma**
(Lazio, Puglia, Abruzzo, Molise, Campagna)

42,6 mln euro

888 persone

1,2 mln euro

Belgio

Sede: **Bruxelles**

25,2 mln euro

147 persone

0,1 mln euro

Olanda

Sede: **Amsterdam**

24,7 mln euro

234 persone

0,2 mln euro

LEGENDA

- RICAVI
- NR. DIPENDENTI
- INVESTIMENTI

