



SPRECCARE MENO PER VIVERE MEGLIO

Maria Elena Manzini
Corporate Social Responsibility Manager

Feed the future



CIRFOOD è una delle maggiori imprese italiane attive nella **ristorazione organizzata**. Oggi è presente in **17 regioni e 72 province d'Italia**, e all'estero in **Belgio** e in **Olanda**.

Produciamo oltre **100 milioni di pasti l'anno** grazie al lavoro di **13.000 persone**, la vera forza dell'impresa.

Feed the future è la filosofia che ispira il modo di vivere la ristorazione e di guardare al futuro di **CIRFOOD**.

Perché da sempre, **nutriamo il futuro** con un cibo sano, buono, accessibile e sostenibile.

I NOSTRI

NUMERI

Risultati
economici:

660

milioni di euro
di fatturato
nel 2017

42,2

milioni di euro
di investimento

3,4

milioni di euro
Investiti in efficien-
tamento energetico

100

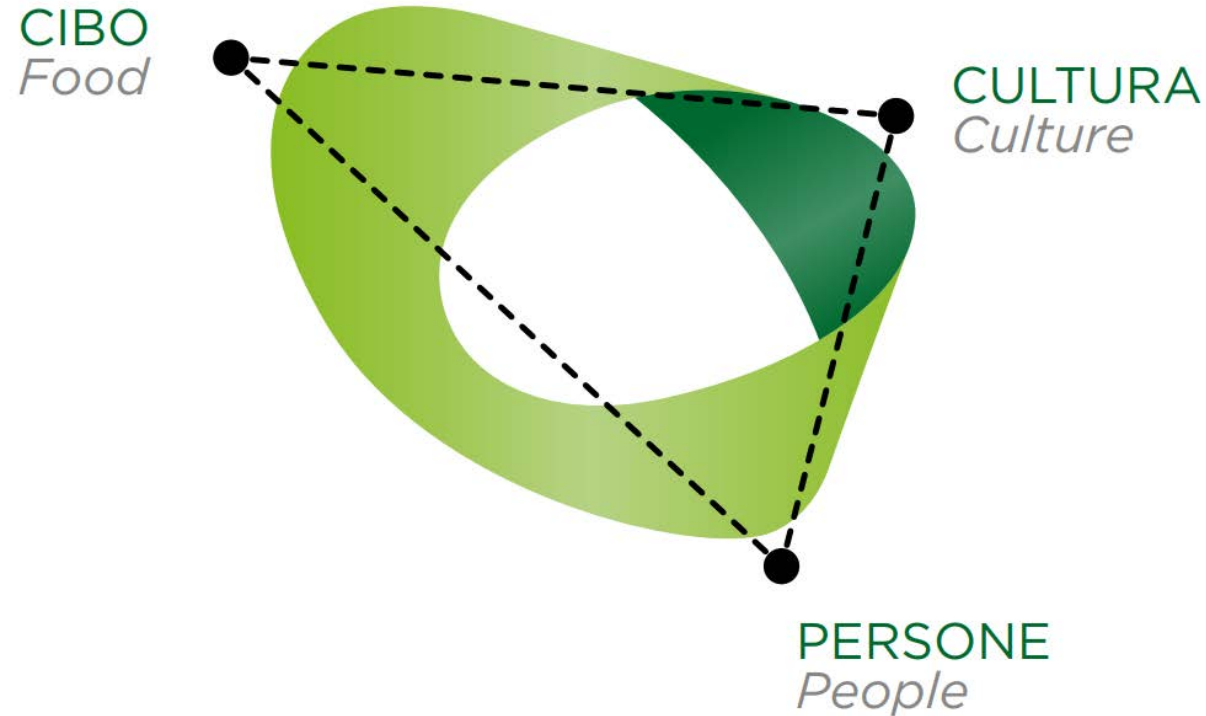
milioni
di pasti
prodotti

152

milioni di euro
di patrimonio
netto

Lo sviluppo va curato muovendo i passi giusti anche piccoli ogni giorno. I nostri numeri raccontano quello che siamo e gli obiettivi che vogliamo raggiungere.

IN COSA CREDIAMO



CIBO

La nostra passione più vera. Lo viviamo nella sua interezza promuovendo un **consumo consapevole** e uno **stile di vita sano**, alimentando quello che diventerà il nostro futuro, il vostro futuro.

CULTURA

Crediamo che la nutrizione sia un diritto da garantire a tutti 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

Le nostre 13.000 persone sono il **motore della nostra impresa**. Grazie a loro siamo in grado rendere accessibile a tutta la società il piacere e la qualità della nutrizione, attraverso politiche di sviluppo sostenibile.



La nostra idea di Sostenibilità

La Sostenibilità è uno dei valori guida di CIRFOOD.

Le prestazioni complessive di un'impresa e l'efficacia delle sue azioni sono strettamente correlate al **benessere della società in cui opera e all'impatto generato sull'ambiente.**

Solo attuando politiche di **sviluppo sostenibile** dal punto di vista **economico, ambientale, sociale e culturale** e attraverso un **dialogo continuo con i nostri stakeholder** potremo continuare a prosperare nel futuro.

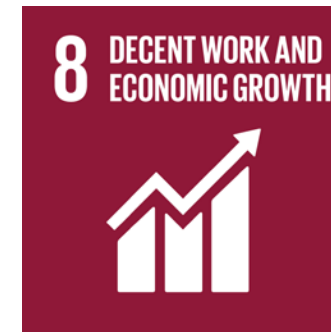
CIBO PERSONE CULTURA



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

17 GOALS TO TRANSFORM OUR WORLD

CIRFOOD si sente parte attiva nel raggiungimento di uno sviluppo sostenibile promosso dall'Agenda 2030 dell'ONU. Per questo ha individuato 5 Goals prioritari sulla base dei quali indirizzare i nostri impegni aziendali.



1

PREVENZIONE E CONTENIMENTO SPRECHI

PREVENZIONE E CONTENIMENTO SPRECHI

Software gestionale

CIRFOOD è impegnata, con la collaborazione della **Fondazione Kessler di Trento**, nello **studio e definizione di un software gestionale**, integrato con gli attuali sistemi gestionali CIRFOOD, in grado di **monitorare nel tempo gli sprechi alimentari** che si generano in produzione, relazionandoli alle cause di generazione.

Obiettivi del progetto

- Ottenere **misurazioni precise** della quantità di prodotto scartato al fine di dimensionare il fenomeno e **capire l'impatto economico e ambientale**
- Consentire forme di **confronto dei dati di scarto**
- **Migliorare i processi di lavorazione**



2

ECONOMIA CIRCOLARE

Economia circolare

Recupero e donazione delle eccedenze alimentari prodotte ad enti caritatevoli.

alimenti

2283 kg

porzioni

51.655



ECONOMIA CIRCOLARE

Aiutaci a ridurre lo spreco



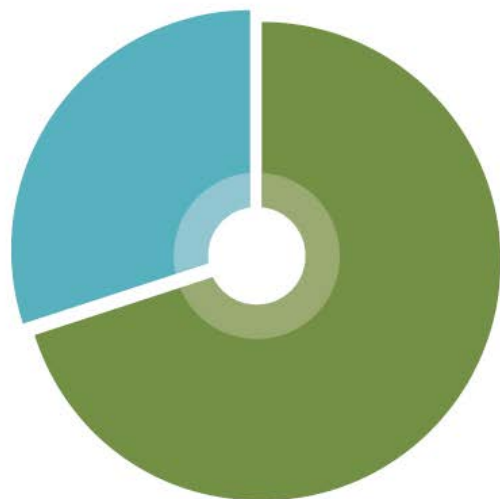
Sacchetto, realizzato in un cotone da 100gr 100% cotone organico, lavabile e riutilizzabile all'infinito, per il recupero di cibo non deperibile, non consumato a mensa o a scuola, quale per esempio pane e frutta.

ECONOMIA CIRCOLARE

Olio esausto

Gli oli esausti vengono raccolti e sottoposti a **processi di rigenerazione**, dai quali si possono ottenere diversi prodotti quali biodiesel, basi lubrificanti rigenerate, emulsionanti, per asfalti e bitumi stradali, componente per produrre mastici, distaccanti per casseforme di cemento, inchiostri da stampa e saponi industriali.

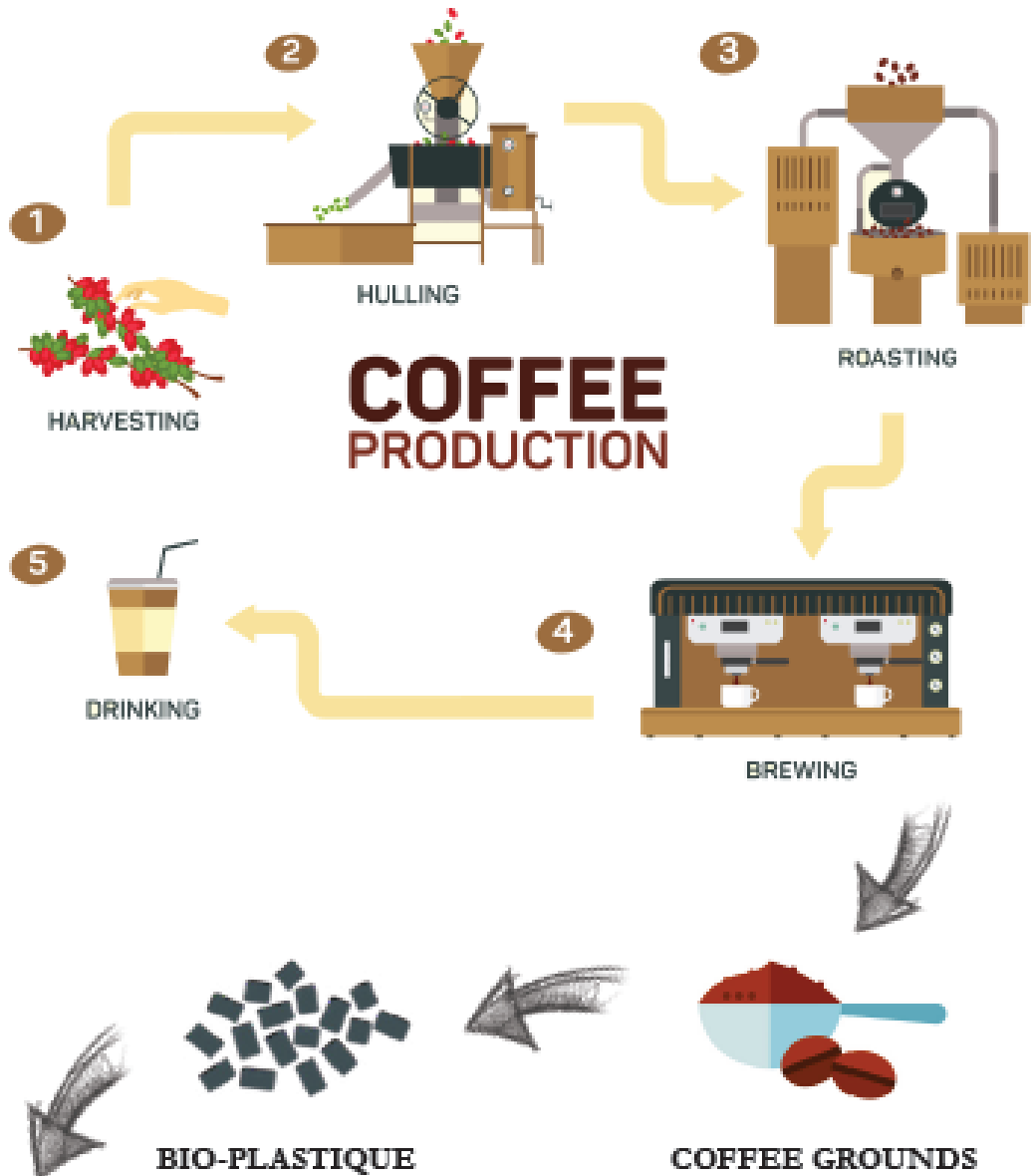
Nel 2017 sono state raccolte e smaltite **66,5 tonnellate** di olio.



70% per produzione biodiesel

30% per produzione lubrificanti e distaccanti per l'edilizia





ECONOMIA CIRCOLARE

Produzione di bioplastica dai fondi del caffè

CIRFOOD collabora con l'IIT Istituto Italiano di Tecnologia recuperando i **fondi di caffè** che il gruppo di ricerca di Smart Materials dell'Istituto utilizza al fine di **sviluppare nuovi materiali**, principalmente di origine vegetale o polimeri biodegradabili, che possiedono proprietà precise adattate alle esigenze dei vari campi di applicazione, ma allo stesso tempo con il **minimo impatto ambientale**.

Con la tecnologia sviluppata da IIT è possibile convertire il **100% dello scarto destinato ad essere gettato in un nuovo materiale plastico** che porterà alla realizzazione di un packaging sostenibile e biodegradabile per frutta e verdura.



Economia circolare

Altre esperienze

Recupero dei RAEE

I RAEE sono i rifiuti da Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).

Di questi materiali, una volta avviati agli impianti finali, vengono recuperate differenti quote che variano in funzione della tipologia/categoria a cui appartengono. Si recupera fino al 90% del materiale.

Back to work

Iniziativa di recupero di indumenti da lavoro per ottenere materia prima seconda, utilizzabile per nuove iniziative e progetti sul territorio.

Mappatura delle differenti frazioni dei rifiuti prodotti nelle diverse tipologie di servizi di ristorazione erogati da CIRFOOD (organico, cartone, vetro, plastica, poliaccoppiato, alluminio, banda stagnata, legno) allo scopo di individuare un ulteriore possibile percorso di Economia Circolare.



TO BE CONTINUED.....

3

EDUCAZIONE ALIMENTARE E AMBIENTALE



EDUCAZIONE ALIMENTARE

Food Shuttle

CIRFOOD in collaborazione con **Fondazione Reggio Children** e l'architetto **Francesco Bombardi** ha realizzato un innovativo progetto di educazione al valore del cibo e al consumo consapevole, denominato **Food Shuttle**, indirizzato agli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado, ai loro insegnanti e famiglie.

Food Shuttle è **una piattaforma educativa multi-livello composta da diversi strumenti interattivi.**

È lo strumento attraverso il quale allievi e allieve delle scuole coinvolte potranno incuriosirsi, esplorare, imparare, coinvolgere, condividere la cultura del cibo e sperimentare di persona, in quel momento e in quello spazio, cosa significa rispettarlo, conoscere da dove proviene, quali proprietà nutritive abbia e cucinare una ricetta del menù scolastico.



Feed the future

