

BLUE LION FOOD S.p.A.

Sede operativa
via Berlinguer, 20, Nova Milanese (MB)

DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2021-2024

*Redatta ai sensi del Regolamento (CE) n. 1221/2009 (EMAS)
così come modificato e integrato dal Reg. (UE) n. 1505/2017
e Reg. (UE) n. 2026/2018
Dati aggiornati al 30/06/2022*



SOMMARIO

1	INTRODUZIONE	3
1.1	Campo di applicazione del sistema di gestione ambientale EMAS	3
1.2	DICHIARAZIONE AMBIENTALE	4
1.2.1	Verificatore Ambientale	4
2	PRESENTAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE	5
2.1.1	Contatti	5
2.2	INQUADRAMENTO DELL'AREA	6
2.3	Servizi e attività	9
2.4	STRUTTURA DI GOVERNANCE	10
2.4.1	Funzioni di responsabilità per il Sistema di Gestione	12
2.5	Certificazioni	13
3	LA POLITICA AMBIENTALE	14
3.1	Iniziative per l'ambiente e la sostenibilità	15
4	IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE	19
4.1	Analisi ambientale	19
4.2	Comunicazione	19
4.3	ASPETTI NORMATIVI	20
5	ASPETTI AMBIENTALI	21
5.1.1	EMISSIONI IN ATMOSFERA	21
5.1.2	APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	21
5.1.3	RISORSE ENERGETICHE	21
5.1.4	CONSUMO DI RISORSE NON RINNOVABILI	21
5.1.5	RIFIUTI	22
5.1.6	SUOLO E SOTTOSUOLO	22
5.1.7	RUMORE	22
5.1.8	PREVENZIONE INCENDI	23
5.1.9	AMIANTO	23
5.1.10	ALTRI ASPETTI AMBIENTALI (OLIO, PCB, PCT, GAS TOSSICI ecc.)	23



5.1.11	POTENZIALI SITUAZIONE ANOMALE CON RIPERCUSSIONI AMBIENTALI	23
6	ASPETTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI	24
6.1	ATTIVITÀ SVOLTE PRESSO LA SEDE	24
6.2	ATTIVITÀ ASSOCIATE ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA AZIENDALE PUBBLICA E PRIVATA E BAR	28
6.3	ATTIVITÀ ASSOCIATA ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA SANIFICAZIONE IN AMBIENTI CIVILI INDUSTRIALI	30
7	PRESTAZIONI AMBIENTALI	33
7.1	Consumi energetici	33
7.1.1	Energia elettrica	34
7.1.2	Gas Metano	34
7.1.3	Gasolio	35
7.2	Approvvigionamento idrico	36
7.3	Uso e consumo di materiali	36
7.3.1	Carta	36
7.3.2	Generi alimentari	36
7.4	Emissioni in atmosfera	37
7.4.1	Emissioni di gas serra	37
7.4.2	Emissioni di PM10 – SO2 – Nox	38
7.5	Rifiuti	38
7.6	Biodiversità	38
8	INDICATORI DI PRESTAZIONE AMBIENTALE	39
8.1	Confronto delle prestazioni con gli standard di riferimento	39
9	CONCLUSIONI	41
10	PROGRAMMA AMBIENTALE	42
10.1	STATO DEGLI OBIETTIVI ANNO 2020/2021	42
10.2	OBIETTIVI TRIENNALI 2021-2024	43



1 INTRODUZIONE

A partire dal 01/12/2022 con atto a firma del notaio Ezilda Mariconda stipulato in data 24/11/2022 Rep. n. 35478/16991 è avvenuta la variazione della denominazione sociale di FABBRO FOOD S.p.A. in BLUE LION FOOD S.p.A.

La BLUE LION FOOD S.p.A. è un'azienda parte del GRUPPO BLUE LION, un gruppo nato nel 1999 dall'iniziativa dei fratelli Fabbro che negli anni ha diversificato i servizi offerti specializzandosi su tre settori tra loro strategici per offrire ai clienti importanti sinergie di servizio. BLUE LION FOOD S.p.A. fornisce servizi di:

- FOOD - ristorazione collettiva, commerciale e distribuzione automatica;
- FACILITY - pulizie, logistica e servizi integrati, realizzazione e manutenzione impianti tecnologici degli edifici ed efficientamento energetico.

Parte integrante della mission del Gruppo BLUE LION è svolgere tutte le fasi che compongono il servizio consapevole delle responsabilità ambientali, sociali ed economiche. Per questo viene adottato un approccio sostenibile in tutti i settori, con l'obiettivo di migliorare i processi produttivi risparmiando energie, risorse e riducendo le emissioni e la produzione di rifiuti e promuovendo un approccio basato sulla responsabilità condivisa per la protezione dell'ambiente.

La presente dichiarazione ambientale ha lo scopo di presentare le informazioni relative agli aspetti ambientali significativi diretti e indiretti e le valutazioni delle prestazioni ambientali dell'organizzazione, che vengono rese attraverso specifici indicatori di performance ambientale chiari ed efficaci; l'obiettivo è di promuovere un dialogo aperto con il pubblico e tutti gli interlocutori di BLUE LION FOOD S.p.A.

Il presente documento di Dichiarazione Ambientale è redatto in conformità a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2009, sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco gestione e audit (EMAS).

1.1 Campo di applicazione del sistema di gestione ambientale EMAS

Il campo di applicazione del Sistema di Gestione Ambientale e della Dichiarazione ambientale comprende tutti i processi e le attività di BLUE LION FOOD S.p.A., ovvero:

Progettazione ed erogazione di servizi in Global Services; pulizie civili, industriali e strutture sanitarie, disinfestazione e derattizzazione, bar e ristorazione collettiva in ambito scolastico, sociosanitario, forze armate ed aziendale ed attività connesse (compresi i processi di: acquisto derrate e/o materie prime, semilavorati e prodotti non alimentari, il confezionamento, la veicolazione e la distribuzione dei pasti, la verifica della customer satisfaction dell'utente, la formazione e aggiornamento del personale, la manutenzione delle attrezzature di mensa e cucina, la quale ricomprende anche la manutenzione sui relativi impianti per ciò che attiene le attività di controllo, pulizia, spurgo e disinfestazione). Erogazione del servizio di somministrazione di alimenti e di bevande tramite distributori automatici e semiautomatici. Vendita di caffè, di orzo, di prodotti coloniali e sostanze zuccherine.

Il presente documento si riferisce a tutte le attività e processi della BLUE LION FOOD S.p.A., In particolare viene descritta la sede operativa di Via Berlinguer 20, Nova Milanese (MB) ove si concentra l'attività legale, amministrativa, gestionale e operativa (piattaforma logistica di distribuzione, officina).

Sono altresì descritti, in maniera sintetica e qualitativa, tutti i siti di erogazione dei servizi che per loro natura non sono da intendersi come sedi stabili in quanto legati ai contratti di appalto.



1.2 DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Con il presente documento BLUE LION FOOD S.p.A. conferma la propria Dichiarazione Ambientale relativa al periodo 2021-2024, redatta in conformità al Regolamento (CE) 1221/2009.

L'obiettivo è fornire una sintesi chiara degli aspetti legati alle attività condotte da BLUE LION FOOD S.p.A., con particolare enfasi sulla sede operativa di Nova Milanese, mettendola a disposizione del pubblico e di tutti i soggetti interessati nella sua versione integrale.

La prossima dichiarazione sarà predisposta e convalidata entro tre anni dalla presente. Annualmente verranno predisposti e convalidati (da parte di un verificatore accreditato), gli aggiornamenti della Dichiarazione Ambientale, che conterranno i dati ambientali relativi all'anno di riferimento e il grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati.

1.2.1 Verificatore Ambientale

Il verificatore Ambientale accreditato che ha verificato la validità e la conformità della presente Dichiarazione Ambientale, della Politica Ambientale aziendale e degli obiettivi ambientali, convalidandola ai sensi del Reg. EMAS (CE) 1221/09 e Reg. (UE) 1505/2017 e Reg. (UE) 2026/2018 è:

BUREAU VERITAS ITALIA SPA,
Viale Monza, 347- 20126 Milano,
N° di accr. IT-V-0006.

Con la presente si informa che la dichiarazione ambientale della BLUE LION FOOD S.p.A. è conforme e soddisfa i principi del Regolamento CE 1221/09 modificato dai Reg. (UE) 1505/2017 e Reg. (UE) 2026/2018.



2 PRESENTAZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE

La FABBRO SPA ora BLUE LION FOOD S.p.A. è stata fondata nel 2012 dalla F.M.S. Srl, raccogliendo il frutto di un'esperienza ventennale nella progettazione ed erogazione di servizi integrati, rivolti a organizzazioni, sia pubbliche che private, di medie e grandi dimensioni. A partire dall'aprile 2020 è avvenuta la variazione della denominazione sociale di Fabbro S.p.A. in FABBRO FOOD S.p.A. A partire dal 01/12/22 è avvenuta la variazione della denominazione sociale di FABBRO FOOD S.p.A. in BLUE LION FOOD S.p.A.

Insieme alla HSG S.r.l. e alla BLUE LION FACILITY S.p.a., la BLUE LION FOOD S.p.A. fa parte del GRUPPO BLUE LION.

Ragione Sociale:	BLUE LION FOOD S.p.A.
Sede Legale e Domicilio Fiscale:	Via Mac Mahon 33, 20155 MILANO
Sede operativa	Via Berlinguer 20, Nova Milanese (MB)
C.F. e P. IVA:	03803800964
Telefono	0362 41724
Legale rappresentante	Enrico Bruno
Settore di appartenenza:	Servizi
Anno di inizio dell'attività:	2003
Codici ATECO:	56.29.10 - 56.30.00 - 81.21.00 - 81.29.10 - 47.99.20 - 46.37.01
Codici NACE:	56.29 - 56.30 - 81.21 - 81.29 - 46.37
N dipendenti FABBRO FOOD al 30.06.2022	1322
Sito WEB:	https://www.blueliongroup.it/



Figura 1: BLUE LION FOOD S.p.A. - Sede

2.1.1 Contatti

Per informazioni, problematiche e reclami ambientali è possibile contattare il Rappresentante della Direzione per il Sistema di Gestione Ambientale:

RSGA Elena Galimberti
e-mail: elena.galimberti@blueliongroup.it



2.2 INQUADRAMENTO DELL'AREA

La sede operativa di BLUE LION FOOD S.p.A. di via Berlinguer, si colloca all'interno del Comune di Nova Milanese, situato a circa 7 km da Monza e 13 km da Milano il suo territorio si estende per 5,81 km² ed è attraversato dal Canale Villoresi (dal nome del suo ideatore Eugenio Villoresi) che mette in comunicazione le acque del fiume Ticino con quelle del fiume Adda per irrigare la bassa Brianza.

Confina con Muggiò, Desio, Varedo, Cinisello Balsamo e Paderno Dugnano.

Le strade della città ricoprono una lunghezza totale di 50 km circa ed ha territorio all'interno del parco locale di interesse sovracomunale "Parco del Grugnotorto".

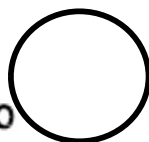
Il Comune di Nova Milanese si è dotato di Piano di Governo del Territorio adottato con delibera C.C. n. 11 del 20/03/2010 e approvato con delibera del C.C. n. 43 del 24/09/2010. Ad oggi sono state effettuate 9 varianti al PGT, ultima approvata con delibera del CC n. 24 del 30/03/2017.



Figura 2: Immagine da Google Earth della BLUE LION FOOD S.p.A. (Nova Milanese)

La zona dell'insediamento produttivo, indicata nell'allegato grafico, è situata in area classificata dal P.R.G. in zona "P1_tessuto produttivo di più recente urbanizzazione".

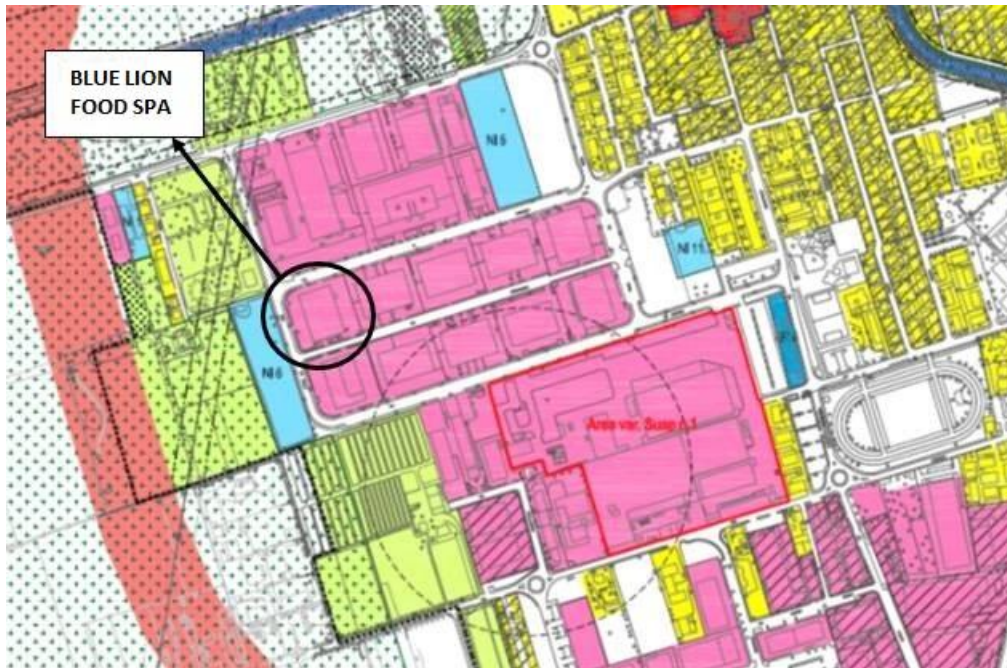
PIANO DELLE REGOLE
PIANO DI GOVERNO DEL TERRITORIO
al sensi della legge regionale 11 marzo 2005, n.12 e s.m.l.



TAV. PdR-1	GLI AMBITI DEL TESSUTO URBANO CONSOLIDATO E LE AREE AGRICOLE <small>Tavola modificata in sede di contraddittorio e approvazione dell'Ufficio del PGT</small>	Scala 1: 5000
-----------------------	--	--------------------------



Figura 3: Estratto del P.R.G



LEGENDA

AMBITI DEL TESSUTO URBANO CONSOLIDATO

- PERIMETRO DEI NUCLEI DI ANTICA FORMAZIONE
- ZONE AF - NUCLEI DI ANTICA FORMAZIONE
- ZONE R1 - TESSUTO RESIDENZIALE DI PIU' RECENTE URBANIZZAZIONE
- ZONE R2 - TESSUTO RESIDENZIALE DI PIU' ANTICA URBANIZZAZIONE
- ZONE P1 - TESSUTO PRODUTTIVO DI PIU' RECENTE URBANIZZAZIONE ←
- ZONE P2 - TESSUTO PRODUTTIVO DI PIU' ANTICA URBANIZZAZIONE
- ZONE P3 - ZONA PRODUTTIVA IN AMBITI A PREVALENTE USO RESIDENZIALE
- ZONE P4 - AMBITI A DESTINAZIONE DIREZIONALE E COMMERCIALE
- AREA AR - AREE DI RIQUALIFICAZIONE URBANA
- AREA NI - AREE DI NUOVO INSEDIAMENTO
- AREA CON PIANI ATTUATIVI A PREVALENTE DESTINAZIONE RESIDENZIALE IN CORSO
- AREA CON PIANI ATTUATIVI A PREVALENTE DESTINAZIONE DIREZIONALE E COMMERCIALE IN CORSO
- AREA OGGETTO DI VARIANTE S.U.A.P.
- EDIFICAZIONE A FILO STRADA

Fattori rilevanti del contesto territoriale

Dall'analisi dell'inquadramento generale del sito si è potuta constatare l'esistenza di fattori rilevanti sotto il profilo della sensibilità del territorio, sulle infrastrutture sociali, sugli elementi naturali di pregio naturalistico, aree di interesse storico e culturale, nonché sui vincoli paesistici e idrogeologici della zona circostante il sito.

Riportiamo di seguito una sintesi dei risultati dell'indagine.

Fattori rilevanti presenti nell'intorno del sito (raggio di 500m)		SI	NO
Localizzazione	Area industriale	X	
	Area artigianale	X	
	Area residenziale		X
	Area rurale		X



Siti industriali	Rilevanti per dimensioni		X
	Rilevanti per potenziali rischi tecnologici		X
Infrastrutture	Rete viaria	X	
	Rete ferroviaria		X
	Porto commerciale		X
	Aeroporto		X
Tipologia di rete	Autostrade		X
	Strade statali	X	
	Strade provinciali e comunali	X	
Presenza di	Impianti di trattamento acque reflue	X	
	Impianti di stoccaggio/trattamento/smaltimento rifiuti		X
	Insedimenti residenziali		X
	Infrastrutture sociali sensibili (scuole, ospedali...)		X
	Località di interesse turistico		X
	Infrastrutture turistiche (alberghi, residence...)		X
Visibilità del sito da	Insedimenti residenziali	X	
	Località di interesse storico culturale		X
	Aree protette e parchi	X	
	Percorsi turistici		X
Presenza di	Aree protette, parchi: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Fasce fluviali del PAI del fiume Serio ➤ Aree destinate a verde pubblico 	X	
	Flora, fauna, ecosistemi sensibili		X
	Mare		X
	Lago		X
	Fiume		X
	Torrente		X
	Fosso in area prossima		X
Uso del suolo	Agricolo		X
	Forestale		X
	A scopi ricreativi		X
Presenza di aree sensibili	Per falde rilevanti (di interesse regionale)		X
	Per falde superficiali utilizzate (di interesse locale)		X
	Per terreni con permeabilità elevata		X



2.3 Servizi e attività

I servizi offerti sono nei settori:



Ristorazione: BLUE LION FOOD S.p.A. offre servizi di Ristorazione Collettiva altamente personalizzati in termini di modalità di erogazione del servizio, con l'utilizzo di prodotti DOP, IGP, STG, BIOLOGICI, a filiera corta, a Km0 e di provenienza equo-solidale. In particolare, i servizi di ristorazione sono rivolti ai settori aziendale, scolastico, militare e ospedaliero.

Vending machine: BLUE LION FOOD S.p.A. affianca ai distributori automatici tradizionali le nuove vending XCONIK (smart vending)

Bar e Bistrot: Il BLUE LION FOOD S.p.A. offre un servizio bar che comprende: servizio colazioni, caffetteria, pranzi.

Facility: il Gruppo è attivo nel campo delle pulizie professionali e delle sanificazioni e nei servizi connessi in ambito pubblico (ospedali, caserme, strutture governative) e privato (uffici e fabbriche), grazie all'utilizzo di moderne tecnologie strumentali ed organizzative e all'attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali.

Presso la sede operativa situata in Nova Milanese, Via Berlinguer 20, sono svolte le seguenti attività:

- attività di magazzino: deposito di materiale destinato al vending e alla ristorazione;
- attività di officina per preparazione distributori automatici: attività svolta saltuariamente;
- attività di ufficio: sono presenti uffici direzionali, commerciali, di servizio.

L'edificio è rappresentato da un unico stabile autonomo, costruito nel 1990, che si sviluppa su due piani per la parte degli uffici e su un piano unico per la parte di magazzino/officina.

Alla data del presente documento le sedi operative d'erogazione dei servizi sono le seguenti:

- Mense: 40 (mense aziendali, scolastiche, sociosanitarie, ospedaliere)
- Mense Carceri: 21
- Mense Vigili del Fuoco: 13
- Mense Caserme Carabinieri: 110
- Mense Caserme Ministero della Difesa: 6



- BAR: 18
- Attività di pulizia: 10
- Attività ausiliarie: 5
- Contratti di vending: 80

2.4 STRUTTURA DI GOVERNANCE

LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA DI BLUE LION FOOD si basa principalmente su quattro criteri:

- una definizione precisa delle mansioni di ciascun dipendente;
- un organico ottimizzato nel tempo e nello spazio al fine di assicurare un funzionamento continuo del servizio;
- un’attenta pianificazione di ogni fase di lavorazione per garantire che il servizio inizi e si svolga negli orari definiti negli atti di gara;
- una valorizzazione delle attitudini e delle predisposizioni di ogni lavoratore in modo da poterlo rendere il più possibile produttivo ed efficiente.

Viene di seguito riportato l’organigramma attraverso il quale sarà possibile identificare le interdipendenze tra le varie figure e l’andamento gerarchico del potere decisionale. La struttura dell’organigramma è di tipo funzionale-divisionale e permette di ottenere un’elevata efficienza delle funzioni e delle specializzazioni dei ruoli all’interno del contesto aziendale.

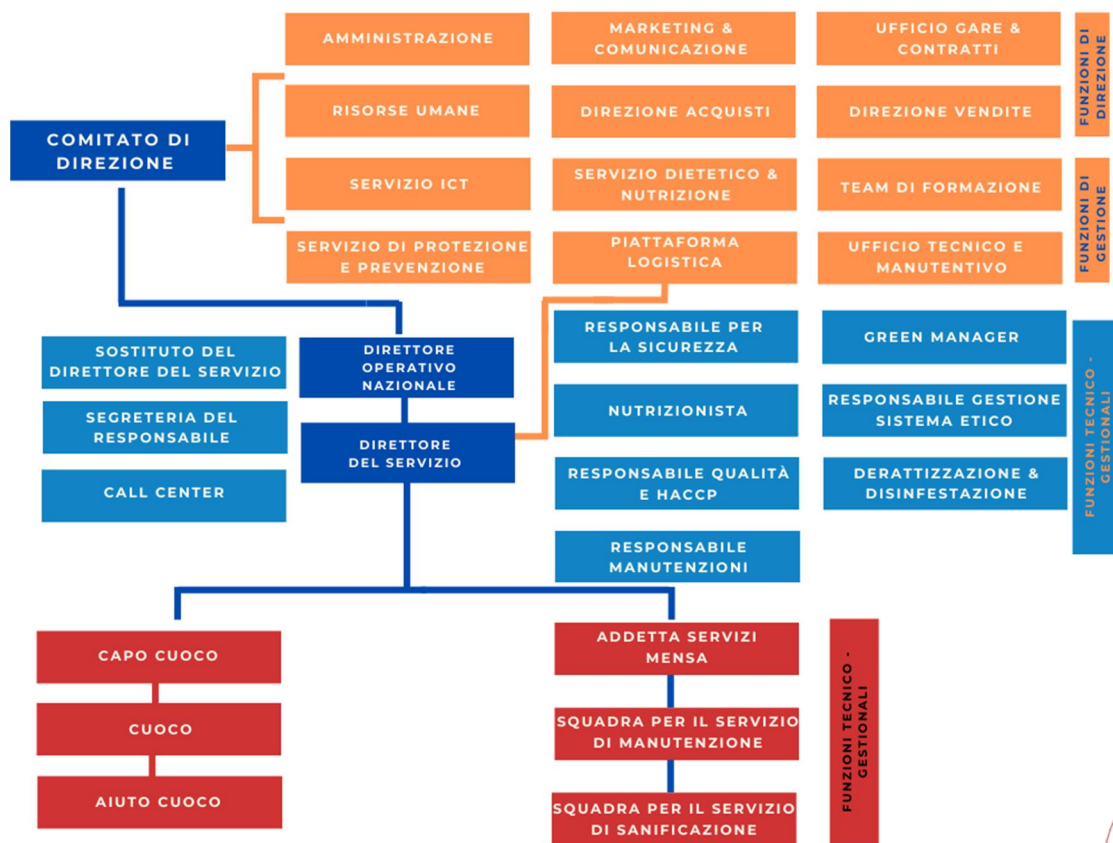


Figura 4: Blue Lion Food - Struttura di governance



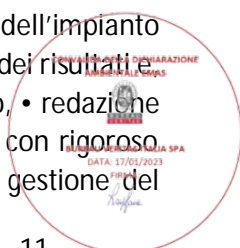
Si riporta la descrizione sintetica degli organi che compongono le funzioni di direzione, le funzioni di gestione e le funzioni tecnico gestionali dell’Offerente

FUNZIONI DI DIREZIONE: figure di tipo direttivo che si occupano del continuo controllo e monitoraggio del servizio. Forniscono, inoltre, assistenza specialistica a supporto delle decisioni prese dai vertici aziendali. A presiedere tale funzione vi è il Comitato di Direzione che svolge il compito di supervisionare l'erogazione del servizio, definendo e/o modificando le strategie aziendali. Le sottofunzioni che compongono lo *staff* del Comitato di Direzione sono: **Amministrazione:** supervisiona, organizza e coordina i servizi amministrativi, contabili e finanziari per la gestione dei contratti ed assicura che la parte contabile del servizio venga gestita nel rispetto della normativa vigente. Redige i conti economici degli impianti. Sovrintende, inoltre, al rilascio delle fatture per i pagamenti. **Risorse Umane:** organizzano e gestiscono tutto il personale alle dipendenze della Società, sovrintendono la fase di riassorbimento. Gestiscono gli aspetti contrattuali e previdenziali. **Marketing e Comunicazione:** sviluppa strategie comunicative, attraverso campagne promozionali volte a incrementare l'interesse e l'attenzione degli *stakeholders* del servizio. **Direzione Acquisti:** gestisce il processo di approvvigionamento dei beni e servizi, selezionando, valutando e controllando i fornitori secondo i parametri fissati dall'azienda; si occupa di creare i listini e le referenze per ogni fornitore. **Ufficio gare e Contratti:** si occupa del corretto espletamento delle procedure d'appalto in accordo con il Comitato di Direzione; inoltre, con l'Amministrazione, monitora e controlla l'andamento degli appalti dal punto di vista tecnico amministrativo ed economico. **Direzione Vendite:** gestisce il piano di avvio del servizio a seguito della sottoscrizione del contratto.

A capo di ogni funzione vi è un Dirigente dotato di lunga e rilevante esperienza nel campo della ristorazione.

FUNZIONI DI GESTIONE: sono sottofunzioni che forniscono ulteriore assistenza al Comitato di Direzione e che contemporaneamente supportano il Direttore del servizio nel corso della durata contrattuale. Tali sottofunzioni, anche se non direttamente operative, influiscono sull'esecuzione del servizio e ne favoriscono il buon andamento; nell'ordine sono: **Servizio di Protezione e Prevenzione:** composto dalle figure del RSPP, del Medico Competente e dal RLS; si occupa della redazione del DVR della stesura del DUVRI e sovrintende ed assicura la formazione obbligatoria in tema di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro. **Servizio Dietetico e Nutrizionale:** composto da dietisti che si occupano di monitorare ogni fase del processo produttivo sotto l'aspetto dietetico nutrizionale; funge da riferimento per la stesura dei menu ordinari, speciali e per le diete personalizzate e non. Fornisce consulenza in tema di nutrizione ed alimentazione fornendo consulenza, in concerto con la sotto funzione Marketing e Comunicazione, per la predisposizione di campagne informative, preventive e di educazione alimentare. **Piattaforma Logistica:** ovvero le centrali uniche di acquisti da cui è possibile acquistare e ricevere tutte le derrate alimentari necessarie per il servizio. Garantisce qualità, sicurezza e tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti. **Team di Formazione:** predispongono l'attuazione del piano di formazione e di aggiornamento favorendo lo sviluppo delle conoscenze e delle competenze personali e professionali dei dipendenti della Società. **Ufficio Tecnico e Manutentivo:** fornisce assistenza continuativa sulle attrezzature, locali ed impianti; inoltre gestisce le attività di acquisto e manutenzione delle attrezzature.

FUNZIONI TECNICO GESTIONALI: comprendono tutte quelle figure che svolgono attività funzionali al buon andamento del servizio. La figura apicale di tale funzione è il **Direttore Operativo Nazionale** dedicato completamente alla gestione della commessa. Esso rappresenta la figura di collegamento tra le Funzioni di Direzione, di Gestione e la parte operativa e si occupa di gestire tutti gli aspetti tecnici, amministrativi, qualitativi e gestionali per consentire il raggiungimento degli obiettivi fissati dal Comitato di Direzione e contenuti nei documenti di gara. Le responsabilità del direttore risultano essere: • coordinamento delle funzioni con gli uffici di sede, • gestione dei contratti, • valutazione degli andamenti economici • coordinamento del personale operativo includendo gli aspetti sindacali, le assunzioni e le contestazioni, • valutazione dei fornitori. I Direttori operativi possiedono laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari; vantano un'esperienza pluriennale nel mondo della ristorazione che ha permesso di acquisire una conoscenza approfondita di tutti i segmenti del mercato. Direttamente dipendente dalla figura del Direttore operativo nazionale vi sono le figure dei **Direttori del Servizio** che svolgono la loro attività in una o più unità operative gestite dalla scrivente. Il Responsabile è in costante rapporto con i Rappresentanti interni degli appalti deputati a mantenere i rapporti con l'Appaltatore. Le sue attività principali risultano essere: • gestione economica dell'impianto migliorandone i risultati, analizzando e predisponendo gli elementi per la revisione del budget, • analisi dei risultati in accordo con il Direttore operativo nazionale, ricerca del miglioramento della redditività dell'impianto, • redazione dei documenti contabili per determinare i risultati gestionali, • sorveglianza del processo produttivo con rigoroso controllo quantitativo e qualitativo dei prodotti serviti, • controllo della continuità del servizio, • gestione del



personale con una costante ottimizzazione e motivazione, • formazione ed addestramento del personale direttamente sul campo, nell'unità operativa, • verifica del grado di soddisfazione, • rendicontazione mensile dei pasti erogati. Gerarchicamente rispondenti al Direttore vi sono alcune figure che ne supportano l'attività lavorativa: **Segreteria del Direttore**: supporta le sue attività gestendone le comunicazioni e l'agenda giornaliera. **Call Center**: servizio a disposizione per la segnalazione di eventuali reclami, chiarimenti, ed emergenze riguardanti il servizio. **Responsabile per la Sicurezza**: identifica i rischi legati alle attività di preparazione, distribuzione e sanificazione, verifica l'applicazione delle misure di sicurezza, partecipa a consultazioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro. **Dietista**: figura professionale facente parte del Servizio Dietetico e Nutrizionale, formula ricette e modalità di preparazione in grado di garantire il mantenimento delle proprietà organolettiche e nutrizionali dei pasti, assicura il bilanciamento nutrizionale dei piatti proposti. **Responsabile Qualità e HACCP**: verifica costantemente, attraverso audit, il rispetto di quanto previsto dal Sistema di Gestione della Qualità e dal Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare. È responsabile della corretta applicazione del piano HACCP nelle unità operative, verifica lo stato igienico dei locali e delle attrezzature. Gestisce le non conformità e la modulistica di Autocontrollo. **Responsabile Manutenzioni**: figura di riferimento della sotto funzione Servizio Manutentivo che si occupa di gestire ed organizzare le squadre per il servizio di pronto intervento manutenzione a seconda delle necessità riscontrate nel corso del servizio. **Responsabile Gestione Sistema Etico**: promuove ed organizza la conoscenza del Codice Etico, inoltre verifica il rispetto degli standard sociali nel servizio di ristorazione e lungo la filiera dei fornitori. **Green Manager**: figura deputata alla gestione dell'impatto ambientale del servizio, il suo scopo è assumere scelte e comportamenti aziendali mirati alla riduzione dell'impatto ambientale.

2.4.1 Funzioni di responsabilità per il Sistema di Gestione

Il Sistema gestione Ambientale di BLUE LION FOOD S.p.A. si basa sulle seguenti figure:

- l'Alta Direzione individuata nella figura del Direttore Generale;
- il Rappresentante della Direzione per il Sistema di Gestione Ambientale.

L'alta direzione definisce la struttura organizzativa del Sistema di Gestione, decidendo e definendo le responsabilità e i rapporti reciproci; in particolare nomina in forma scritta il Rappresentante della Direzione per il Sistema di Gestione Ambientale. Individua le risorse umane, e mette a disposizione le risorse tecniche ed economiche per l'implementazione ed il mantenimento del Sistema di Gestione. Definisce la Politica per l'Ambiente, assicurando di mantenerne l'allineamento con gli scopi dell'organizzazione, nonché incoraggiandone e facilitandone la comprensione da parte di operatori interni ed esterni. Trasmette all'intera organizzazione l'importanza di soddisfare i requisiti richiesti dai propri partner, espressamente o implicitamente, nonché quelli imposti dalle fonti normative cogenti o amministrative, assicurando il mantenimento e il miglioramento della tutela ambientale. Approva alcuni documenti del SGA. Annualmente esegue il riesame del Sistema.

Il rappresentante della direzione assicura che il sistema di gestione ambientale sia attuato e mantenuto secondo i requisiti 14001 e continui e funzionare. Riferisce all'alta direzione su ciò che succede relativamente al sistema di gestione, in modo che essa possa ristabilire le priorità, correggere le risorse e modificare i piani ove necessario. Elabora e cura la documentazione necessaria allo scopo di mantenimento efficace dell'Sistema di Gestione, renderla disponibile alle funzioni interessate e sottoporla alla direzione ai fini dell'approvazione.

Consulenti esterni qualificati supportano l'organizzazione, assicurando che i requisiti del SGA, affidato al RSGA, siano stabiliti, applicati, mantenuti e aggiornati in conformità alle norme UNI EN ISO 14001:2015 e al Regolamento CE 1221/09 (modificato dai regolamenti UE 1505/2017 e UE 2026/2018). Collaborano al Riesame del Sistema.



Si riporta l'organigramma di BLUE LION FOOD S.p.A. aggiornato al 06.12.2022

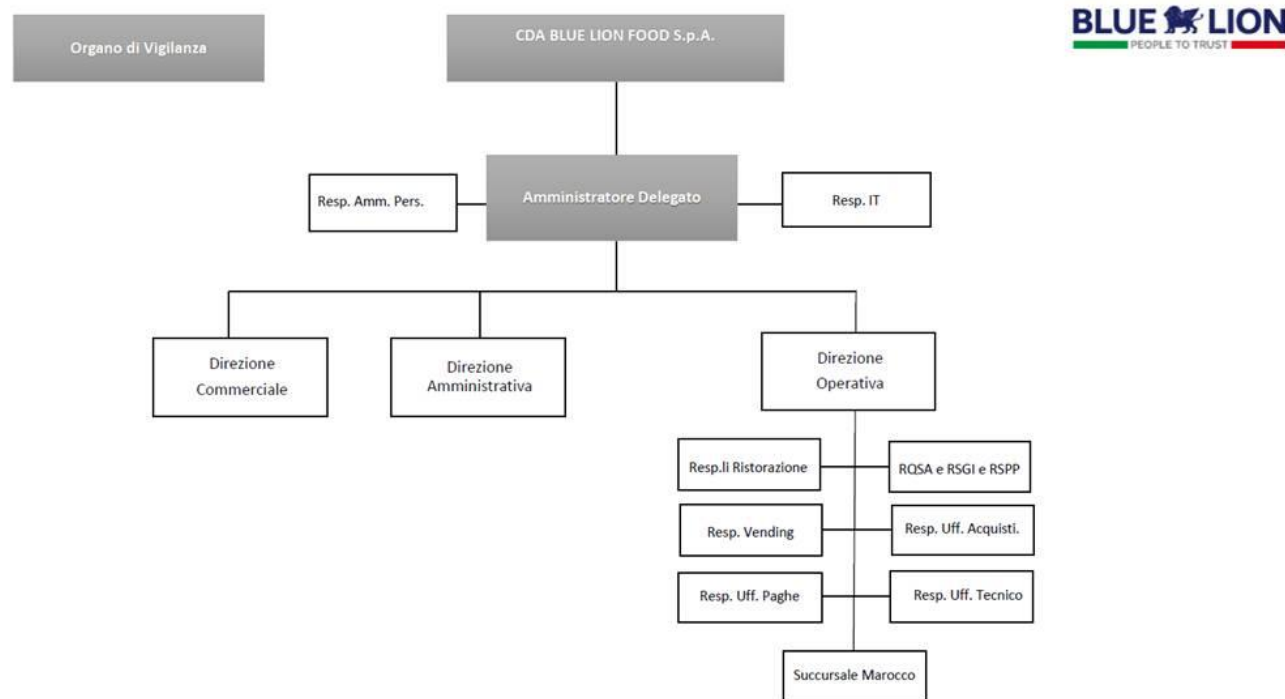


Figura 5: BLUE LION FOOD S.p.A. organigramma

2.5 Certificazioni

Negli anni, BLUE LION FOOD S.p.A. ha certificato i processi aziendali secondo i seguenti standard:

- SA 8000:2014 - Certificazione sulla Responsabilità Sociale d'Impresa.
- ISO 45001:2018 - Progettazione ed erogazioni servizi Global Services.
- UNI EN ISO 9001:2015 - Sistema di gestione per la Qualità.
- UNI EN ISO 14001:2015 - Sistema di gestione ambientale.
- UNI EN ISO 22000:2018 - Sistema di gestione della sicurezza alimentare.
- UNI EN ISO 22005:2008 - Sistema di gestione della rintracciabilità.
- UNI EN ISO 50001:2018 - Sistema di gestione energetica.
- UNI EN ISO 14064-1:2012 - Inventario dei gas ad effetto serra.
- UNI EN ISO 37001 - Sistema di Gestione per la prevenzione della corruzione
- UNI/PDR 117:2022 – Sistema di gestione finalizzato all'utilizzo responsabile della plastica
- Regolamento UE 2018/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici
- Direttiva 2019/904/UE o tramite l'impiego di prodotti compostabili certificati dei gas ad effetto serra.
- Attestazione per la compensazione delle emissioni di gas serra collegate all'esercizio annuale 2016.
- Iscrizione Associazione Nazionale Imprese di Pulizia.
- DTS 013 Top Quality Standard TQS Vending.
- Iscrizione Associazione Nazionale Imprese Ristorazione.



3 LA POLITICA AMBIENTALE

BLUE LION FOOD S.p.A. si è dotata di una politica integrata quale elemento strategico di riferimento per perseguire il miglioramento continuo attraverso azioni mirate alla prevenzione dell'inquinamento, alla tutela dell'ambiente, all'uso razionale delle risorse, alla qualità dei servizi e alla tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, nell'ottica dei principi di uno sviluppo sostenibile.

POLITICA INTEGRATA GRUPPO BLUE LION Rev. 5.0 del 01/12/2022

QUALITÀ, AMBIENTE, SICUREZZA, ENERGIA, RESPONSABILITÀ SOCIALE

La Direzione di ogni azienda del GRUPPO BLUE LION si impegna da sempre ad attuare una Politica appropriata alle finalità e al contesto dell'azienda, che pone al centro dell'attenzione:

- il pieno soddisfacimento delle attese del Cliente e di tutti i requisiti normativi applicabili
- la protezione dell'ambiente, la prevenzione dell'inquinamento con uno specifico impegno riguardo alla lotta al cambiamento climatico
- l'utilizzo responsabile della plastica, anche attraverso una politica di acquisto volta a valutare preventivamente le prestazioni ambientali degli imballi, a favorire l'utilizzo di prodotti in plastica riciclata e riutilizzabili ed attraverso la corretta gestione del rifiuto a fine vita tramite la sensibilizzazione di tutte le parti interessate
- l'impegno a fornire condizioni di lavoro sicure e salutarie, in modo da prevenire gli infortuni e le malattie professionali, eliminare i pericoli e ridurre i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori
- la tutela dei diritti umani e del lavoro
- la garanzia del miglioramento continuo delle prestazioni energetiche, attraverso la disponibilità delle informazioni e delle risorse necessarie, l'acquisto e la progettazione di prodotti e servizi efficienti da un punto di vista energetico
- il miglioramento continuativo e sistematico in termini di qualità del prodotto/servizio offerto, salute e sicurezza dei lavoratori, garanzia dei diritti umani, prestazioni ambientali.

Ogni Direzione delle Aziende del Gruppo Blue Lion si impegna a non fornire o realizzare prodotti/servizi, se le attività lavorative non potranno essere svolte in piena sicurezza per il personale e per l'ambiente e per i diritti e la dignità delle persone: in sintesi il Sistema di Gestione Integrato applica e fa propri gli elementi sopracitati. Gli Obiettivi sono pertanto sviluppati nell'ottica dell'impegno al miglioramento continuo del Sistema Integrato, della promozione del coinvolgimento e partecipazione consapevole del Personale dell'Azienda a tutti i livelli nell'attuazione del Sistema Integrato, dell'impegno al costante aggiornamento e rispetto della legislazione in vigore e di tutte le altre prescrizioni sottoscritte dall'organizzazione, nel continuo miglioramento delle modalità di gestione dei processi per il conseguimento di risultati sempre migliori, definendo un rapporto di massima collaborazione ed intesa con i Clienti al fine di valutarne ed interpretarne correttamente le esigenze e poter operare al meglio, con una sviluppata attenzione alle risorse e consapevolezza dell'importanza del loro ruolo nella dinamica aziendale, che attribuisce un ruolo di preminenza alla formazione ed allo sviluppo di tutto il personale, nella definizione di procedure e istruzioni orientate a ridurre gli sprechi e a garantire l'uso virtuoso dell'energia. E' continua e costante la ricerca che muove e proietta l'organico aziendale verso soluzioni e tecnologie all'avanguardia nel rispetto della salute e sicurezza e a basso impatto ambientale, al fine di perseguire il miglioramento continuo delle prestazioni attraverso la collaborazione ed il coordinamento tra le risorse aziendali ed il corretto utilizzo delle fonti energetiche, garantendo la riduzione dell'inquinamento generato dai flussi in uscita dai processi aziendali, nell'attivo coinvolgimento dei propri dipendenti con la diffusione di una maggiore consapevolezza sull'uso dell'energia, attraverso appropriati canali di comunicazione, formazione ed informazione, con particolare riferimento alle aree dove risulta significativo il consumo di energia, con un impegno alla consultazione ed alla partecipazione attiva e congiunta dei lavoratori e del management nella tutela dei diritti umani per identificare e correggere le non conformità e assicurare il mantenimento della conformità. Resta costante l'impegno ad adeguarsi a tutti i requisiti dello standard per la Responsabilità Sociale ed al rispetto degli strumenti internazionali opportuni, con la promozione del dialogo e del confronto con tutti i portatori d'interesse interni ed esterni (autorità pubbliche, cittadini, associazioni, ecc.), tenendo conto delle loro istanze, esigenze ed aspettative attivando adeguati strumenti di partecipazione e comunicazione in modo trasparente le prestazioni delle attività aziendali.

Il Sistema Integrato Qualità, Ambiente, Salute, Sicurezza, Energia, Responsabilità Sociale sviluppato è improntato al conseguimento, mantenimento e miglioramento dei requisiti specificati nelle norme UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, UNI EN ISO 45001:2018, UNI EN ISO 50001:2018, SA8000:2014 e UNI/PdR 117:2022 con l'impegno costante della Direzione.



3.1 Iniziative per l'ambiente e la sostenibilità

Il rispetto dell'ambiente è uno dei punti di maggiore interesse per il gruppo, partendo dall'attenzione dedicata al territorio: le materie prime utilizzate per i servizi di ristorazione di BLUE LION FOOD provengono principalmente dal territorio italiano, prediligendo prodotti di qualità, ossia biologici, fregiati di marchi DOP e IGP, provenienti dal mercato equo e solidale. Interesse al territorio che si traduce, dunque, con l'attenzione alla filiera corta, capace di assicurare la provenienza certificata delle materie prime. Di conseguenza, BLUE LION FOOD ritiene necessario scegliere prodotti e sistemi riutilizzabili, sostenibili e non tossici, piuttosto che prodotti monouso, con l'obiettivo primario di ridurre la quantità di rifiuti prodotti.

BLUE LION FOOD ha deciso, quindi, di seguire una politica per l'utilizzo responsabile della Plastica, andando ad implementare e certificare un sistema di gestione secondo la nuova norma UNI/PDR 117:2022.

Per definire chiaramente l'ambito dell'impegno di BLUE LION FOOD per la lotta alla plastica è necessario definire il concetto di prodotti di plastica monouso. La definizione dovrebbe escludere i prodotti di plastica che sono concepiti, progettati e immessi sul mercato per poter compiere, durante il loro ciclo di vita, molteplici spostamenti o rotazioni, in quanto sono riempiti nuovamente o riutilizzati con la stessa finalità per la quale sono stati concepiti. I prodotti di plastica monouso sono generalmente destinati a essere utilizzati una volta sola oppure per un breve periodo di tempo prima di essere gettati. In considerazione dei criteri definiti nella direttiva, sono esempi di contenitori per alimenti da considerare prodotti di plastica monouso i seguenti contenitori: contenitori per fast food, scatole per pasti, per panini, per involtini e per insalate con alimenti freddi o caldi, o contenitori per alimenti freschi o trasformati che non richiedono ulteriore preparazione, quali frutta, verdura o dolci.

Sono esempi di contenitori per alimenti che non devono essere considerati prodotti di plastica monouso ai fini della direttiva i contenitori per alimenti secchi o alimenti venduti freddi che richiedono ulteriore preparazione, i contenitori contenenti alimenti in quantità superiori a una singola porzione oppure contenitori per alimenti monoporzione venduti in più di una unità.

Sono esempi di contenitori per bevande da considerare prodotti di plastica monouso: bottiglie per bevande o imballaggi compositi per bevande utilizzati per birra, vino, acqua, bibite rinfrescanti, succhi e nettari, bevande istantanee o latte.

Il disciplinare sulla gestione della plastica di BLUE LION FOOD con certificazione di terza parte indipendente da parte di Bureau Veritas Italia, si riferisce all'erogazione del servizio di ristorazione collettiva con uso responsabile di determinati prodotti in plastica. I prodotti in plastica, e le relative azioni di intervento per un uso responsabile, sono così identificati:

Prodotti	Azioni (presentate in ordine di priorità)
1) Tazze e bicchieri per bevande, inclusi i relativi tappi e coperchi	1.1 Tazze e bicchieri devono essere lavabili e riutilizzabili. (1 2) 1.1 Tappi e coperchi non dovrebbero essere utilizzati (1) 1.2 Nel caso in cui sia necessario utilizzare oggetti monouso (es. ambito ospedaliero con pazienti infetti) preferire prodotto fabbricato con materie prime riciclate o rinnovabili; il materiale compostabile deve essere certificato UNI 13432 (1) 1.3 Assicurarsi con il Gestore dei rifiuti che il materiale compostabile certificato UNI 13432 possa effettivamente essere conferito nell'organico; assicurarsi inoltre circa le corrette modalità di smaltimento degli altri materiali plastici (3)
2) Contenitori per alimenti, ossia recipienti quali scatole con o senza coperchio, usati per alimenti: a) destinati al consumo immediato, sul posto o da asporto;	2 2.1 Il ricorso a contenitori monouso dovrebbe essere evitato (1 2)



<p>b) generalmente consumati direttamente dal recipiente; e c) pronti per il consumo senza ulteriore preparazione, per esempio cottura, bollitura o riscaldamento, compresi i contenitori per alimenti tipo fast food o per altri pasti pronti per il consumo immediato, a eccezione di contenitori per bevande, piatti, pacchetti e involucri contenenti alimenti.</p>	<p>2.2 Nel caso in cui sia necessario utilizzare contenitori monouso o sue parti (es. pellicole), essi dovrebbero essere forniti all'utente già scartati (1 2 3) 2.3 Assicurarsi con il Gestore dei rifiuti che il materiale compostabile certificato UNI 13432 possa effettivamente essere conferito nell'organico; assicurarsi inoltre circa le corrette modalità di smaltimento degli altri materiali plastici (3)</p>
<p>3) posate (forchette, coltelli, cucchiari, bacchette)</p>	<p>3 3.1 Le posate devono essere lavabili e riutilizzabili. (1 2) 3.2 Nel caso in cui sia necessario utilizzare oggetti monouso (es. ambito ospedaliero con pazienti infetti) preferire prodotto fabbricato con materie prime riciclate o rinnovabili; il materiale compostabile deve essere certificato UNI 13432 (1) 3.3 Assicurarsi con il Gestore dei rifiuti che il materiale compostabile certificato UNI 13432 possa effettivamente essere conferito nell'organico; assicurarsi inoltre circa le corrette modalità di smaltimento degli altri materiali plastici (3)</p>
<p>4) piatti</p>	<p>4 4.1 I piatti devono essere lavabili e riutilizzabili. (1 2) 4.2 Nel caso in cui sia necessario utilizzare oggetti monouso (es. ambito ospedaliero con pazienti infetti) preferire prodotto fabbricato con materie prime riciclate o rinnovabili; il materiale compostabile deve essere certificato UNI 13432 (1) 4.3 Assicurarsi con il Gestore dei rifiuti che il materiale compostabile certificato UNI 13432 possa effettivamente essere conferito nell'organico; assicurarsi inoltre circa le corrette modalità di smaltimento degli altri materiali plastici (3)</p>
<p>5) cannucce</p>	<p>5 5.1 Di norma le cannucce non dovrebbero essere fornite all'utente (1 2) 5.2 Nel caso in cui sia necessario utilizzare oggetti monouso (es. ambito ospedaliero con pazienti infetti) preferire prodotto fabbricato con materie prime riciclate o rinnovabili; il materiale compostabile deve essere certificato UNI 13432 (1) 5.3 Assicurarsi con il Gestore dei rifiuti che il materiale compostabile certificato UNI 13432 possa effettivamente essere conferito nell'organico; assicurarsi inoltre circa le corrette modalità di smaltimento degli altri materiali plastici (3)</p>
<p>6) agitatori per bevande</p>	<p>6 6.1 Di norma gli agitatori per bevande non dovrebbero essere forniti all'utente (1 2) 6.2 Nel caso in cui sia necessario utilizzare oggetti monouso (es. ambito ospedaliero con pazienti infetti) preferire prodotto fabbricato con materie prime riciclate o rinnovabili; il materiale compostabile deve essere certificato UNI 13432 (1) 6.3 Assicurarsi con il Gestore dei rifiuti che il materiale compostabile certificato UNI 13432 possa effettivamente essere conferito</p>



	nell'organico; assicurarsi inoltre circa le corrette modalità di smaltimento degli altri materiali plastici (3)
7) Contenitori per bevande con una capacità fino a tre litri, vale a dire recipienti usati per contenere liquidi, per esempio bottiglie per bevande e relativi tappi e coperchi, nonché imballaggi compositi di bevande e relativi tappi e coperchi.	<p>7</p> <p>7.1 Non dovrebbero essere fornite all'utente contenitori per bevande (1 2)</p> <p>7.2 Nel caso in cui sia necessario utilizzare oggetti monouso (es. ambito ospedaliero con pazienti infetti) preferire prodotto fabbricato con materie prime riciclate o rinnovabili; il materiale compostabile deve essere certificato UNI 13432 (1)</p> <p>7.3 Assicurarsi con il Gestore dei rifiuti che il materiale compostabile certificato UNI 13432 possa effettivamente essere conferito nell'organico; assicurarsi inoltre circa le corrette modalità di smaltimento degli altri materiali plastici (3)</p>
8) salviette umidificate, ossia salviette pre-inumidite per l'igiene personale.	<p>8</p> <p>8.1 Non dovrebbero essere fornite all'utente salviette umidificate</p> <p>8.2 Nel caso in cui sia necessario utilizzare oggetti monouso (es. ambito ospedaliero con pazienti infetti) preferire prodotto fabbricato con materie prime riciclate o rinnovabili; il materiale compostabile deve essere certificato UNI 13432 (1)</p> <p>8.3 Assicurarsi con il Gestore dei rifiuti che il materiale compostabile certificato UNI 13432 possa effettivamente essere conferito nell'organico; assicurarsi inoltre circa le corrette modalità di smaltimento degli altri materiali plastici (3)</p>
9) sacchetti di plastica	<p>9</p> <p>9.1 Non dovrebbero essere forniti sacchetti in plastica all'utente (1 2)</p> <p>9.2 Nel caso sia necessario fornire all'utente sacchetti, essi dovrebbero essere in carta o materiale compostabile certificato UNI 13432 (1 2 3)</p> <p>9.3 I sacchi utilizzati per la raccolta dei rifiuti dovrebbero essere in materiale compostabile certificato UNI 13432 (3)</p> <p>9.4 Fabbro si adegua ai regolamenti locali per la raccolta dei rifiuti, nel caso sia necessario utilizzare altro tipo di sacchi (3)</p>
10) pacchetti e involucri in materiale flessibile e contenenti alimenti destinati al consumo immediato direttamente dal pacchetto o involucro senza ulteriore preparazione. (ALIMENTI MONODOSE EROGATI ALL'UTENTE)	<p>10</p> <p>10.1 Gli alimenti confezionati monoporzione dovrebbero essere evitati (1 2)</p> <p>10.2 Nel caso in cui sia necessario fornire prodotti monoporzione, essi dovrebbero essere forniti all'utente già scartati o confezionati in materiale compostabile secondo UNI 13432 o con imballo con contenuto di materia riciclata dimostrabile (1)</p> <p>10.3 Assicurarsi con il Gestore dei rifiuti che il materiale compostabile certificato UNI 13432 possa effettivamente essere conferito nell'organico; assicurarsi inoltre circa le corrette modalità di smaltimento degli altri materiali plastici (3)</p>
11) ALIMENTI IMBALLATI UTILIZZATI IN CUCINA	<p>11</p> <p>11.1 Identificare modalità di fornitura e stoccaggio degli alimenti capaci di minimizzare la quantità di imballaggi (1)</p>



	<p>11.2 Gli alimenti confezionati acquistati devono essere privi di imballaggi superflui e preferire materiali fabbricati con materia riciclata o rinnovabile (1 2)</p> <p>11.3 Assicurarsi con il Gestore dei rifiuti che il materiale compostabile certificato UNI 13432 possa effettivamente essere conferito nell'organico; assicurarsi inoltre circa le corrette modalità di smaltimento degli altri materiali plastici (3)</p>
<p>12) PRODOTTI PER LA PULIZIA IMBALLATI</p>	<p>12</p> <p>12.1 Identificare modalità di fornitura e utilizzo dei prodotti capaci di minimizzare la quantità di imballaggi (1)</p> <p>12.2 I prodotti confezionati acquistati devono essere privi di imballaggi superflui e preferire materiali fabbricati con materia riciclata o rinnovabile (1 2)</p> <p>12.3 Assicurarsi con il Gestore dei rifiuti che il materiale compostabile certificato UNI 13432 possa effettivamente essere conferito nell'organico; assicurarsi inoltre circa le corrette modalità di smaltimento degli altri materiali plastici (3)</p>

Di seguito le sedi in cui, a agosto 2022, è applicato il disciplinare:

- OI MANUFACTURING, VIA 1° MAGGIO, 18 – ORIGGIO (VA)
- SCUOLA PRIMARIA DUCA D'ABRUZZI, VIA VOLTA, CORNAREDO (MI)
- CENTRO POLIVALENTE "IL MELOGRANO", VIA BRERA 31, CORNAREDO (MI)

Infine, oltre alla garanzia della compostabilità fisica del prodotto, è importante garantire che il rifiuto da questo generato possa essere effettivamente ritirato e trattato dagli impianti presenti sul territorio dove è attivo il servizio di ristorazione.

La finalità del disciplinare comprende, quindi, anche l'assicurazione della corretta gestione e trattamento del rifiuto nel caso di utilizzo di monouso in plastica.

Si sottolinea, infine, seppur non rientrante tra le certificazioni, la scelta di BLUE LION FOOD di acquistare, per la sede di Nova Milanese, Energia Elettrica prodotta al 100% da fonti rinnovabili, così da prendere parte alla transizione dalle fonti energetiche tradizionali verso un futuro sostenibile.



4 IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

In conformità ai requisiti del sistema di ecogestione EMAS, che promuove il miglioramento continuo delle prestazioni ambientali mediante l'adozione di un sistema di gestione ambientale e la valutazione delle prestazioni del sistema stesso, BLUE LION FOOD S.p.A. ha istituito e applica un Sistema di Gestione Ambientale certificato conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 14001:2015 e alle prescrizioni del Regolamento CE 1221/09 così come modificato dal regolamento (UE) 2017/1505 e dal regolamento (UE) 2018/2026.

Il sistema di Gestione Ambientale è fondato su specifiche procedure e istruzioni operative che garantiscono un approccio sistematico alla gestione ambientale e descrivono dal punto di vista gestionale l'impegno intrapreso da BLUE LION FOOD S.p.A. per migliorarsi continuamente e realizzare:

- Il rispetto degli obblighi normativi applicabili relativi all'ambiente;
- Il miglioramento delle proprie prestazioni ambientali e la prevenzione dell'inquinamento
- il raggiungimento degli obiettivi definiti.

Il Sistema di Gestione Ambientale dell'azienda definisce:

- Ruoli e responsabilità delle varie funzioni aziendali;
- Modalità di definizione e aggiornamento della politica ambientale;
- Pianificazione delle attività e delle risorse per l'attuazione della politica ambientale;
- Modalità di conduzione delle verifiche e del riesame della direzione.

4.1 Analisi ambientale

L'Analisi Ambientale riveste un'importanza fondamentale ai fini della corretta applicazione del Sistema di Gestione Ambientale perché, senza una fotografia efficace ed esaustiva della realtà, diviene difficile, se non impossibile, definire degli indicatori prestazionali e, conseguentemente, degli obiettivi efficaci.

La conduzione di un'analisi ambientale ha permesso di individuare gli aspetti ambientali significativi connessi all'attività dell'organizzazione, determinare quantitativamente le attuali prestazioni ambientali e definire gli obiettivi e i programmi di miglioramento.

L'Analisi Ambientale è stata aggiornata con Revisione 10 del 2020 e confermata nel riesame del 21.07.2022; Il monitoraggio della performance ambientale per il 2021 è stato predisposto attraverso l'aggiornamento del file Indicatori Ambientali 2021, conforme agli indicatori chiave del Regolamento EMAS.

Le risultanze di tali analisi sono descritte nella presente dichiarazione.

4.2 Comunicazione

Comunicazione interna

Le principali responsabilità in azienda sono definite nell'organigramma che è diffuso a tutti i livelli.

Il personale è costantemente formato e sensibilizzato sulle tematiche ambientali, sugli elementi di impatto dei processi aziendali e sugli obiettivi di miglioramento perseguiti dal BLUE LION FOOD S.p.A.

La comunicazione interna è gestita tramite l'intranet aziendale con delle news sull'apposita sezione della piattaforma dove vengono pubblicate le informazioni sulla prestazione ambientale dell'organizzazione.

Comunicazione esterna

BLUE LION FOOD comunica esternamente attraverso il proprio sito ufficiale <https://www.blueliongroup.it/> dove riporta le informazioni principali sul proprio SGA, il livello di prestazione ambientale raggiunto e gli indicatori, lo stato



di efficacia del sistema e i documenti pubblici come politica e certificati. Sul sito ufficiale è disponibile il "Bilancio sociale".

La presente dichiarazione ambientale sarà pubblicata su <https://www.blueliongroup.it/informativa-dichiarazione-ambientale/>

4.3 ASPETTI NORMATIVI

Sono rispettati tutti i requisiti applicabili inerenti all'attività svolta dalla BLUE LION FOOD S.p.A. L'organizzazione si mantiene aggiornata sull'evoluzione della normativa e periodicamente verifica la sua conformità ai requisiti cogenti applicabili alle sue attività.

Ciò avviene secondo le modalità descritte in apposita procedura del proprio sistema di gestione integrato. È responsabilità del Responsabile del Sistema di Gestione Integrato il tenere sotto controllo le seguenti attività:

- la pubblicazione delle nuove Norme europee, nazionali, regionali, provinciali e comunali di carattere ambientale ed energetico che regolano l'attività aziendale;
- l'adesione volontaria sottoscritta dalla Direzione ad accordi di settore definiti dalle Associazioni di categoria; ad accordi di comportamento sottoscritti con la Pubblica Amministrazione, Linee di condotta, ed altri; che disciplinano i suoi aspetti ambientali;
- le modifiche del processo produttivo, che includano sia la modifica degli impianti e processi esistenti che l'introduzione di nuovi impianti e processi, che comporti nuovi adempimenti a norme già individuate o adempimenti a norme precedentemente non identificate.

RSGI una volta identificate le disposizioni normative a cui le attività dell'azienda devono conformarsi, provvede al reperimento della norma ed alla comunicazione e distribuzione alle funzioni interessate.

L'elenco della normativa di interesse ambientale applicabile a BLUE LION FOOD S.p.A. è contenuta nel MOD 11 01 "Normativa ambiente energia" e comprende:

- Regolamento UE n. 1221/2009 come modificato dal Regolamento UE 1505/2017 e Regolamento 2026/2018 - Regolamento EMAS
- Decreto Legislativo 3 aprile 2006, n. 152 e smi – Testo unico ambiente
- DPR 16 aprile 2013, n. 74 - Regolamento recante definizione dei criteri generali in materia di esercizio, conduzione, controllo, manutenzione e ispezione degli impianti termici per la climatizzazione invernale ed estiva degli edifici e per la preparazione dell'acqua calda per usi igienici sanitari, a norma dell'articolo 4, comma 1, lettere a) e c), del decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 192
- D.P.R. n. 146 del 16 novembre 2018, che attua il Regolamento UE 517/2014 sui gas fluorati ad effetto serra e abroga il Regolamento UE 842/2006 e il precedente D.P.R. n.43 del 27/01/2012.
- Decreto MISE 10/2/2014 - Modelli di libretto di impianto per la climatizzazione e di rapporto di efficienza energetica di cui al decreto del Presidente della Repubblica n. 74/2013
- Regolamento (UE) n. 617/2013: Misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio in merito alle specifiche per la progettazione ecocompatibile di computer e server informatici;
- D.lgs. n. 116/2020: Attuazione direttive 2018/851/Ue e 2018/852/Ue ("Pacchetto economia circolare") inerenti norme in materia di rifiuti e imballaggi che modificano il D.lgs. n. 152/2006.
- REGOLAMENTO COMUNALE PER L'APPLICAZIONE DELLA TASSA PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI URBANI INTERNI ED ASSIMILATI Approvato con delibera di C.C. n 80 del 29.11.96 e modificato con delibera di C.C. n.73 del 29.11.96 e successive modificazioni



5 ASPETTI AMBIENTALI

L'Analisi ambientale fornisce i risultati della valutazione di tutti gli aspetti ambientali derivanti dalle attività di BLUE LION FOOD S.p.A.

Sono stati presi in considerazione gli aspetti ambientali sia diretti che indiretti delle attività, in particolare:

- EMISSIONI CONTROLLATE NELL'ATMOSFERA,
- UTILIZZO DEL TERRENO, DELLE RISORSE IDRICHE, DI COMBUSTIBILI, DI ENERGIA E DI ALTRE RISORSE NATURALI
- SCARICHI CONTROLLATI ED INCONTROLLATI NELLA RETE FOGNARIA E SUL SUOLO,
- RIFIUTI SOLIDI E DI ALTRO TIPO, CON PARTICOLARE RIGUARDO AI RIFIUTI PERICOLOSI,
- CONTAMINAZIONE DEL TERRENO,
- EMISSIONI DI VIBRAZIONI E RUMORE,
- EMISSIONI DI ODORI E POLVERI,
- PRESENZA DI MATERIALI CONTENENTI AMIANTO,
- EMISSIONI DI RADIAZIONI ED ONDE ELETTROMAGNETICHE,
- INCIDENZA SU SETTORI SPECIFICI DELL'AMBIENTE E DEGLI ECOSISTEMI,
- IMPATTO VISIVO
- CONSUMO DI MATERIALI NON RINNOVABILI (Es. Materie plastiche).

Segue una breve descrizione qualitativa degli aspetti applicabili all'attività dell'organizzazione

5.1.1 EMISSIONI IN ATMOSFERA

Le emissioni in atmosfera sono riconducibili alla caldaia funzionante a metano di potenza termica utile nominale [Pn max] pari 523 kW (Modello: 3700/450, Costruttore: Riello) installata presso la sede di Nova Milanese e alla flotta aziendale alimentata a gasolio.

5.1.2 APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

L'approvvigionamento idrico è effettuato tramite acquedotto comunale; i consumi sono registrati periodicamente da RSGI.

5.1.3 RISORSE ENERGETICHE

I consumi energetici di BLUE LION FOOD S.p.A. sono rappresentati da:

- energia elettrica, utilizzata sia per i consumi dei vari uffici e del magazzino;
- metano per alimentazione della caldaia per il riscaldamento dei locali.
- Gasolio per autotrazione

I consumi sono registrati periodicamente dal responsabile del sistema energetico.

5.1.4 CONSUMO DI RISORSE NON RINNOVABILI

L'aspetto ambientale principale, emerso dall'analisi delle questioni derivanti dal contesto (es. clienti, enti pubblici), è relativo all'utilizzo di prodotti monouso in plastica.

A questo scopo BLUE LION FOOD S.p.A., si è dotata di un apposito disciplinare per l'uso razionale della plastica.



5.1.5 RIFIUTI

I rifiuti generati dall'attività della sede e di erogazione del servizio sono per la maggior parte urbani e sono tutti depositati nei ROL che vengono poi raccolti dai vari servizi comunali.

La produzione di rifiuti speciali nella sede è relegata a imballaggi di materiale misto e toner delle stampanti; dalle attività di servizio si generano rifiuti speciali quali:

- Olio alimentare esausto: viene raccolto con apposito formulario dalla ditta specializzata esterna presso il cantiere ove si produce il rifiuto.
- Materiale derivante dalla pulizia delle vasche di degrassazione

5.1.6 SUOLO E SOTTOSUOLO

Le attività di BLUE LION FOOD S.p.A. vengono svolte prevalentemente su aree impermeabilizzate, costituite dalla superficie viaria. Fino ad oggi non si sono verificati casi di sversamenti rilevanti.

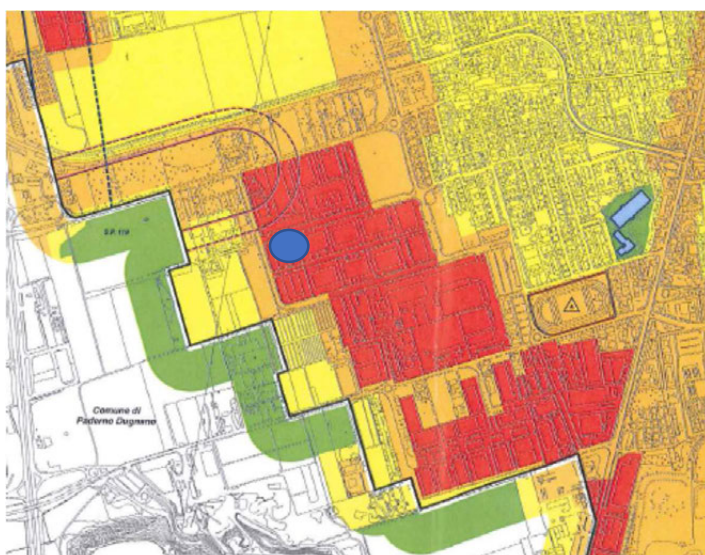
5.1.7 RUMORE

I concetti fondamentali della zonizzazione acustica sono stati introdotti dalla legge quadro sull'inquinamento acustico n. 447/95 e sono stati approfonditi dal D.P.C.M. 14/11/97:

- Valore limite di emissione: descrive il valore massimo di rumore che può essere emesso da una sorgente sonora, misurato in prossimità della sorgente stessa;
- Valore limite di immissione: descrive il valore massimo di rumore che può essere emesso da una o più sorgenti sonore nell'ambiente abitativo o nell'ambiente esterno, misurato in prossimità dei ricettori;
- Valore di attenzione: rappresenta il valore di rumore che segnala la presenza di un potenziale rischio per la salute umana e per l'ambiente;
- Valore di qualità: i valori di rumore da conseguire nel breve, nel medio e nel lungo periodo con le tecnologie e le metodiche di risanamento disponibili per realizzare gli obiettivi di tutela previsti dalla legge.

Il D.P.C.M. 14/11/97 stabilisce i valori numerici di tali limiti e definisce le sei classi acustiche in cui deve essere suddiviso il territorio comunale, ognuna delle quali è caratterizzata da limiti propri.

Il comune di Nova Milanese (BG) è dotato di Piano di zonizzazione acustica ai sensi del DPCM 1.03.1991 e L.447/95 e LR 13/2011, che individua la società BLUE LION FOOD S.p.A. in classe V – aree prevalentemente industriali con i seguenti limiti in dB:



Legenda:

Classi acustiche:	
	CLASSE I - Aree particolarmente protette Limiti: 50 dB(A) diurno 49 dB(A) notturno
	CLASSE II - Aree destinate in prevalenza ad uso residenziale Limiti: 55 dB(A) diurno 48 dB(A) notturno
	CLASSE III - Aree di tipo misto Limiti: 60 dB(A) diurno 50 dB(A) notturno
	CLASSE IV - Aree di intensa attività umana Limiti: 65 dB(A) diurno 55 dB(A) notturno
	CLASSE V - Aree prevalentemente industriali Limiti: 70 dB(A) diurno 60 dB(A) notturno

Classificazione ai fini acustici comuni con i limiti raccomandati di PCOA (RIL PRGO-PIGT):

	Zona Residenziale A		Tutto il Territorio Nazionale
	Zona Residenziale B		Zona Industriale D



5.1.8 PREVENZIONE INCENDI

L'attività produttiva rientra tra quelle soggette al controllo dei VV.FF. e all'ottenimento del Certificato di Protezione Incendi per l'attività:

- 74.2.B Centrale termica funzionante a metano con potenza termica utile nominale [Pn max] di 523kW;

L'azienda ha provveduto alla richiesta di voltura in data 20/03/2018 (semplicemente per cambio di ragione sociale) pratica n. 313922. È presente una dichiarazione rilasciata dal geometra Lonati che dichiara che la situazione è rimasta invariata a quanto approvato in data 04/02/2015. Presso l'impianto è presente una linea idranti, alimentata da un pozzo, all'esterno, lungo la linea vi sono colonnine per il collegamento da parte dei VV.F., colonnine idrante soprasuolo UNI-70 con relative manichette e lance, un idrante sottosuolo UNI-70 e, posti all'interno dell'impianto, due idranti a muro UNI-45.

Sono inoltre distribuiti in tutta l'area mezzi di estinzione portatili:

- estintori a polvere da kg. 6
- estintori a CO2 da kg. 5 in prossimità di quadri ed apparecchiature elettriche.

5.1.9 AMIANTO

Presso la sede della BLUE LION FOOD S.p.A. non vi è presenza di amianto.

5.1.10 ALTRI ASPETTI AMBIENTALI (OLIO, PCB, PCT, GAS TOSSICI ecc.)

Per le attività oggetto di certificazione della BLUE LION FOOD S.p.A. si devono tenere in considerazione i seguenti aspetti ambientali:

- non detiene in alcun caso accumulatori potenzialmente contenenti PCB e PCT;
- non vengono gestiti o trattati gas tossici.

5.1.11 POTENZIALI SITUAZIONE ANOMALE CON RIPERCUSSIONI AMBIENTALI

Per il tipo di attività svolta dalla BLUE LION FOOD S.p.A., le potenziali situazioni incidentali con ripercussioni ambientali sono rappresentate da quanto segue:

- sversamenti di sostanze chimiche durante il trasporto e/o la movimentazione;
- emissioni anomale ed in caso di emergenza;
- rifiuti
- incendi

Le potenziali situazioni incidentali sono valutate in base al rischio a loro associato, che considera quindi la probabilità che la situazione incidentale si manifesti ed il potenziale danno all'ambiente associato.



6 ASPETTI AMBIENTALI SIGNIFICATIVI

L'analisi dei fattori di impatto ambientale è stata suddivisa nelle varie attività e servizi che l'Azienda svolge ed eroga, considerando tali attività come a sé stanti. Di ogni attività si è effettuata l'analisi completa con i vari risultati, dove è stato possibile valutarli.

Per la valutazione della significatività degli impatti si è adottata la seguente scala di tipo qualitativo (ispirata alla *scala di Hillary*):

Scala	Descrizione	Criterio di valutazione
1	Trascurabile	Immissione nell'ambiente di quantità trascurabili di sostanze pericolose per l'ambiente e per l'uomo, anche in rapporto alla capacità di diluizione dell'ecosistema. Consumo di risorse trascurabile anche in relazione all'andamento nel tempo in funzione delle attività svolte. Assenza di proteste delle parti interessate. Basse probabilità che si verifichino le condizioni anomale o di emergenza. Piena conformità legislativa.
2	Minore	Immissione nell'ambiente di quantità basse di sostanze pericolose per l'ambiente e per l'uomo, anche in rapporto alla capacità di diluizione dell'ecosistema. Consumo di risorse moderato anche in relazione all'andamento nel tempo in funzione delle attività svolte. Assenza di proteste delle parti interessate. Basse probabilità che si verifichino le condizioni anomale o di emergenza. Piena conformità legislativa.
3	Maggiore	Immissione nell'ambiente di quantità significative di sostanze pericolose per l'ambiente e per l'uomo, anche in rapporto alla capacità di diluizione dell'ecosistema. Consumo di risorse significativo anche in relazione all'andamento nel tempo in funzione delle attività svolte. Proteste delle parti interessate. Moderate probabilità che si verifichino le condizioni anomale o di emergenza. Possono talvolta verificarsi non conformità legislative.
4	Importante	Immissione nell'ambiente di quantità elevate di sostanze pericolose per l'ambiente e per l'uomo, anche in rapporto alla capacità di diluizione dell'ecosistema. Consumo di risorse elevato anche in relazione all'andamento nel tempo in funzione delle attività svolte. Forti proteste delle parti interessate. Elevate probabilità che si verifichino le condizioni anomale o di emergenza. Presenza di non conformità legislative.

Un aspetto ambientale viene considerato significativo se l'indice di significatività assume il valore 3 o 4; dall'Analisi Ambientale emergono i seguenti aspetti ambientali giudicati significativi :

- Emissioni in atmosfera della sede
- Utilizzo e smaltimento di plastica monouso presso i siti dove viene svolto il servizio di ristorazione collettiva

6.1 ATTIVITÀ SVOLTE PRESSO LA SEDE

Si considerano le seguenti attività svolte presso la sede situata in Nova Milanese, Via Berlinguer 20:

- attività di magazzino
- attività di officina per preparazione distributori automatici
- attività di ufficio

Le sigle A. e N.A. indicano, rispettivamente, l'applicabilità o la non applicabilità dell'impatto nelle condizioni citate precedentemente.



ASPETTO AMBIENTALE Attività sede	Normale		Eccezionale		Emergenza		Storico Attività	
	A.	N.A.	A.	N.A.	A.	N.A.	A.	N.A.
Emissioni in atmosfera	X			X	X		X	
Scarichi idrici	X			X		X		X
Rifiuti, con particolare riguardo a quelli pericolosi	X		X		X		X	
Scarichi e contaminazioni del terreno		X		X		X		X
Problematiche locali		X		X		X		X
Utilizzo delle risorse	X		X		X		X	
Utilizzo di combustibili	X			X		X		X
Utilizzo di energia ed altre risorse naturali	X			X		X		X
Emissioni di energia termica	X			X		X		X
Emissioni di rumore		X		X		X		X
Emissione di odori		X		X		X		X
Emissioni di polveri		X		X		X		X
Emissioni di vibrazioni		X		X		X		X
Presenza di serbatoi interrati		X		X		X		X
Presenza di materiali contenenti amianto		X		X		X		X
Emissioni di radiazioni		X		X		X		X
Emissione di campi elettromagnetici		X		X		X		X
Impatto visivo		X		X		X		X
Incidenza su settori specifici dell'ambiente e degli ecosistemi		X		X		X		X

Di seguito viene discussa la significatività dei principali aspetti ambientali.

EMISSIONI IN ATMOSFERA

Sono presenti nr. 1 caldaia funzionante a metano per riscaldamento ed acqua calda (Modello: 3700/450 Potenzialità: 523 kW Costruttore: Riello), 1 un gruppo sistema refrigerante contenente 12 kg di gas refrigerante R410A e 8 split per il raffrescamento con quantità di gas refrigerante non rilevanti. Restano potenziali in caso di utilizzo (ad oggi escluso) dei sistemi degli evaporatori della cella frigorifera (Modello ACR della S.E.R.) ad oggi NON IN USO.

Il parco auto a disposizione del personale di sede è limitato e si ritiene non significativo il suo ruolo per le emissioni.

Il parco auto è comunque sottoposto a verifiche regolamentari di emissioni secondo disposizioni normative la cui gestione è a sistema informatico.

EMISSIONI IN ATMOSFERA IN CONDIZIONI NORMALI

Sono disponibili le registrazioni che evidenziano le attività di manutenzione periodica svolte dal Terzo Responsabile per la caldaia oggetto di emissione in atmosfera.

Gli aspetti regolati da norme di legge sono soddisfatti, sia in relazione alla gestione degli impianti termici che in relazione agli Fgas. Significatività impatto = 3

EMISSIONI IN ATMOSFERA IN CONDIZIONI DI FERMATA O AVVIAMENTO

Le fermate e relativi avviamenti stagionali dell'impianto di riscaldamento (caldaia) non generano emissioni in atmosfera differenti da quelle in condizioni normali, essendo tali impianti assoggettati a programmi di manutenzione periodica.

La cella frigo non è sottoposta ad attività di avvio spegnimento stagionali. Non si valuta alcuna significatività di impatto in quanto le condizioni di fermata o avviamento non producono impatti differenti a quelli generati in condizioni normali.

Significatività impatto = 1

EMISSIONI IN ATMOSFERA IN SITUAZIONI RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILI

Non si riscontrano situazioni ragionevolmente prevedibili per le quali le emissioni in atmosfera possano essere considerate. Non si valuta alcuna significatività di impatto, non si riscontrano situazioni ragionevolmente prevedibili.

Significatività impatto = 1

EMISSIONI IN ATMOSFERA IN SITUAZIONI DI EMERGENZA

Eventuali situazioni di emergenza (incendio) sono tenute sotto controllo attraverso gli adempimenti di legge previsti, pertanto, non si ritiene che emissioni in atmosfera in tali situazioni possano essere poco probabili.

Significatività impatto = 2



SCARICHI IDRICI

Sono presenti scarichi idrici in fognatura pubblica derivanti da servizi igienici

L'Azienda è dotata di tre scarichi di origine differente:

- scarichi acque domestiche derivanti dai servizi igienici;
- raccolta acque piovane dei tetti e del piazzale disperse in pozzi perdenti;
- raccolta acque dei piazzali esterni potenzialmente contaminati.

SCARICHI IDRICI IN CONDIZIONI NORMALI

È presente un'autorizzazione allo scarico rilasciata in data 17/10/2011 dalla Provincia di Monza Brianza (protocollo n. 49677) che autorizzava la vecchia denominazione sociale Facility Management Service Italia Srl allo scarico in pubblica fognatura.

Era stato prescritto all'azienda di provvedere alla dispersione della totalità delle acque meteoriche, provvedendo al posizionamento di un desoleatore per trattare la totalità delle acque meteoriche provenienti dai piazzali prima del recapito in pozzo perdente; tale attività è stata effettuata.

Presentata domanda di rinnovo dell'autorizzazione allo scarico in data 13/06/2016 protocollata con n. 24732 del 17/6/16.

Infine, l'azienda ha comunicato la cessazione dello scarico poiché le attività è semplicemente legata al deposito mezzi e attrezzature.

Pertanto, per le acque reflue industriali è stata richiesta l'assimilabilità alle acque domestiche mentre le acque bianche, previo passaggio in un disoleatore, sono convogliate in pozzi perdenti.

L'Azienda si rende disponibile ad ottemperare ad ogni disposizione le sarà richiesta e/o alle prescrizioni che eventualmente saranno presentate dagli organi competenti. La stessa resta, pertanto, in attesa della documentazione da parte degli enti preposti. Si rileva come dalla pratica di carico e scarico dei prodotti dagli automezzi nel piazzale, nonostante non vi siano dispersioni di materiali di consumo, apporta in caso di eventi meteorici lo smaltimento dei risultanti del lavaggio indiretto dei furgoni e dei mezzi nello scarico di fognatura.

Significatività impatto = 2

SCARICHI IDRICI IN CONDIZIONI DI FERMATA O AVVIAMENTO

Le condizioni di fermata o avviamento non trovano riscontro per quanto attiene agli scarichi nei corpi idrici associati alle attività svolte presso la sede; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

SCARICHI IDRICI IN SITUAZIONI RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILI

Non si riscontrano situazioni ragionevolmente prevedibili per le quali gli scarichi nei corpi idrici possano essere considerati; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

SCARICHI IDRICI IN SITUAZIONI DI EMERGENZA

Non si riscontrano situazioni di emergenza per le quali gli scarichi nei corpi idrici possano essere considerati, ad eccezione della dispersione delle acque per lo spegnimento di incendi.

Significatività impatto = 2

GESTIONE DEI RIFIUTI

Si riscontra la produzione di rifiuti (classificabili come rifiuti urbani) derivanti da:

- imballaggi dei prodotti per la distribuzione automatica
- imballaggi di distributori automatici o parti degli stessi
- distributori automatici eventualmente dismessi o ritirati
- materiale risultante da attività dell'officina (liquidi e solidi)
- attività di ufficio (toner)

È disponibile su web il regolamento del comune di Nova Milanese per la gestione dei rifiuti.

GESTIONE DEI RIFIUTI IN CONDIZIONI NORMALI

Si è osservato, in occasione delle verifiche effettuate per l'analisi ambientale la completa osservanza degli adempimenti previsti per quanto attiene alla raccolta differenziata dei rifiuti.

Non si riscontra alcun riutilizzo dei rifiuti.

L'officina applica una raccolta puntuale dei materiali risultanti dalle lavorazioni.

È applicata per i rifiuti normali della sede una convenzione con il comune per utilizzo di Centro di Raccolta comunale.

Gli aspetti regolati da norme di legge sono soddisfatti.

Significatività impatto = 2



GESTIONE DEI RIFIUTI IN CONDIZIONI DI FERMATA O AVVIAMENTO

Le condizioni di fermata o avviamento non trovano riscontro per quanto attiene alla gestione dei rifiuti associati alle attività svolte presso la sede; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

GESTIONE DEI RIFIUTI IN SITUAZIONI RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILI

Non si riscontrano situazioni ragionevolmente prevedibili per le quali la gestione dei rifiuti possa essere considerata; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

GESTIONE DEI RIFIUTI IN SITUAZIONI DI EMERGENZA

Non si riscontrano situazioni di emergenza per le quali la gestione dei rifiuti possa essere considerata, ad eccezione della gestione di rifiuti in caso di incendio.

Significatività impatto = 2

CONTAMINAZIONE DEL SUOLO

Non si riscontrano situazioni in essere e prevedibili per le quali si possa configurare la contaminazione del suolo.

USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI

Si rileva uso di energia elettrica per illuminazione, funzionamento attrezzature d'ufficio, condizionamento dell'aria e uso acqua per servizi igienici.

USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI IN CONDIZIONI NORMALI

Per quanto riguarda le attrezzature d'ufficio: tutti i computer sono dotati di sistemi "energy saving".

Per quanto riguarda l'illuminazione: non tutti i dispositivi sono a risparmio energetico.

Per quanto riguarda l'impianto di condizionamento: si riscontra irraggiamento solare dalle vetrate, assenza di tende. Si valuta una bassa significatività di impatto in quanto gli aspetti regolati da norme di legge sono soddisfatti, ma è possibile ridurre gli impatti con semplici azioni di sostituzione dispositivi di illuminazione, sensibilizzazione del personale, utilizzo di tendaggi per le vetrate.

L'uso dell'acqua è compatibile con la presenza di personale d'ufficio e limitato alle ore lavorative e tutti i consumi sono monitorati.

Significatività impatto = 2

USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI IN CONDIZIONI DI FERMATA O AVVIAMENTO

Le condizioni di fermata o avviamento non trovano riscontro per quanto attiene all'uso delle materie prime e delle risorse naturali associato alle attività svolte presso la sede; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI IN SITUAZIONI RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILI

Non si riscontrano situazioni ragionevolmente prevedibili per le quali l'uso delle materie prime e delle risorse naturali possa essere considerato; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI IN SITUAZIONI DI EMERGENZA

Non si riscontrano situazioni di emergenza per le quali l'uso delle materie prime e delle risorse naturali possa essere considerato; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

ALTRI PROBLEMI LOCALI E DELLA COMUNITA' RELATIVI ALL'AMBIENTE

Non si riscontrano fonti di possibili problemi locali relativi all'ambiente quali odori, rumori, impatti ambientali delle strutture, o vicinanze di luoghi particolarmente sensibili all'impatto ambientale (scuole, ospedali, luoghi pubblici).



6.2 ATTIVITÀ ASSOCIATE ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA AZIENDALE PUBBLICA E PRIVATA E BAR

Questa la tabella riassuntiva degli aspetti ambientali associati al servizio di bar e ristorazione. Di seguito viene discussa la significatività dei principali aspetti ambientali.

IMPATTO AMBIENTALE Attività Ristorazione Collettiva BAR PUBBLICA E PRIVATA	Normale		Eccezionale		Emergenza		Storico Attività	
	A.	N.A.	A.	N.A.	A.	N.A.	A.	N.A.
Emissioni controllate e/o incontrollate in atmosfera		X		X		X		X
Scarichi controllati e/o incontrollati nelle acque superficiali		X		X		X		X
Scarichi controllati e/o incontrollati nella rete fognaria	X			X		X		X
Rifiuti, con particolare riguardo a quelli pericolosi	X			X		X		x
Scarichi e contaminazioni del terreno		X		X		X		X
Utilizzo del terreno		X		X		X		X
Utilizzo delle risorse idriche	X			X		X		X
Utilizzo di combustibili		X		X		X		X
Utilizzo di energia ed altre risorse naturali	X			X		X		X
Emissioni di rumore		X		X		X		X
Emissione di odori		X		X		X		X
Emissioni di polveri		X		X		X		X
Emissioni di vibrazioni		X		X		X		X
Presenza di serbatoi interrati		X		X		X		X
Presenza di materiali contenenti amianto		X		X		X		X
Emissioni di radiazioni		X		X		X		X
Emissione di campi elettromagnetici		X		X		X		X
Impatto visivo		X		X		X		X
Incidenza su settori specifici dell'ambiente e degli ecosistemi		X		X		X		X

Di seguito vengono valutati i principali aspetti ambientali associati al servizio.

EMISSIONI IN ATMOSFERA

EMISSIONI IN ATMOSFERA IN CONDIZIONI NORMALI

Non si riscontrano condizioni normali per le quali vi possano sussistere emissioni in atmosfera; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Per quanto riguarda il parco auto si rimanda alla gestione dell'attività in sede. Possono essere presenti, in relazione allo stato di essere dei contratti specifici, celle frigorifere o banchi frigoriferi presso i Ristoranti.

Qualora fossero di proprietà della Azienda la stessa si orienta all'acquisto di elementi a basso impatto energetico e ad attuare la gestione dei gas fluorurati secondo D.lgs. 43/2012.

Significatività impatto = 2

EMISSIONI IN ATMOSFERA IN CONDIZIONI DI FERMATA O AVVIAMENTO

Non si riscontrano condizioni di fermata o avviamento per le quali vi possano sussistere emissioni in atmosfera; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

EMISSIONI IN ATMOSFERA IN SITUAZIONI RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILI

Non si riscontrano situazioni ragionevolmente prevedibili per le quali vi possano sussistere emissioni in atmosfera; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

EMISSIONI IN ATMOSFERA IN SITUAZIONI DI EMERGENZA

Non si riscontrano situazioni di emergenza per le quali vi possano sussistere emissioni in atmosfera; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1



SCARICHI NEI CORPI IDRICI**SCARICHI NEI CORPI IDRICI IN CONDIZIONI NORMALI**

Non si riscontrano condizioni normali per le quali vi possano sussistere scarichi nei corpi idrici; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 2

SCARICHI NEI CORPI IDRICI IN CONDIZIONI DI FERMATA O AVVIAMENTO

Non si riscontrano condizioni di fermata o avviamento per le quali vi possano sussistere scarichi nei corpi idrici; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

SCARICHI NEI CORPI IDRICI IN SITUAZIONI RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILI

Non si riscontrano situazioni ragionevolmente prevedibili per le quali vi possano sussistere scarichi nei corpi idrici; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

SCARICHI NEI CORPI IDRICI IN SITUAZIONI DI EMERGENZA

Non si riscontrano situazioni d'emergenza per le quali vi possano sussistere scarichi nei corpi idrici; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

GESTIONE DEI RIFIUTI**GESTIONE DEI RIFIUTI IN CONDIZIONI NORMALI**

In condizioni normali avviene la produzione dei seguenti rifiuti:

A) Imballaggi di alimenti, in piccole quantità che vengono smaltiti presso centri di raccolta (cestini) del cliente

B) Residui della gestione della erogazione del caffè, se pur in modeste quantità.

C) residui gestione alimenti ristorazione.

Si riscontra il fatto che i rifiuti organici sono smaltiti con raccolta differenziata comunale. Lo smaltimento di oli alimentari esausti è gestito da ditta autorizzata esterna tramite formulario con CER 200125.

Significatività impatto = 3

GESTIONE DEI RIFIUTI IN CONDIZIONI DI FERMATA O AVVIAMENTO

Non si riscontrano condizioni di fermata o avviamento per le quali la gestione dei rifiuti possa essere considerata; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

GESTIONE DEI RIFIUTI IN SITUAZIONI RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILI

Non si riscontrano situazioni ragionevolmente prevedibili per le quali la gestione dei rifiuti possa essere considerata; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

GESTIONE DEI RIFIUTI IN SITUAZIONI DI EMERGENZA

Non si riscontrano situazioni d'emergenza per le quali la gestione dei rifiuti possa essere considerata; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

CONTAMINAZIONE DEL SUOLO

Non si riscontra contaminazione del suolo nell'attività.

USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI**USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI IN CONDIZIONI NORMALI**

Gli aspetti regolati da norme di legge sono soddisfatti. Si prediligano attrezzature lavasciuga a basso impatto ambientale alta classe energetica. Possono essere presenti, in relazione allo stato di essere dei contratti specifici, celle frigorifere o banchi frigoriferi presso i Ristoranti. Qualora fossero di proprietà della Azienda la stessa si orienta all'acquisto di elementi a basso impatto energetico e ad attuare la gestione dei gas fluorurati.

CONVALIDA DELLA DICHIARAZIONE

AMBIENTALE EMAS



BUREAU VERITAS ITALIA SPA

DATA: 17/01/2023

FIRMA:

Risulta critico l'aspetto relativo all'utilizzo di prodotti in plastica monouso.
Significatività impatto = 4

USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI IN CONDIZIONI DI FERMATA O AVVIAMENTO

Non si riscontrano condizioni di fermata o avviamento per le quali l'uso delle materie prime possa essere considerato; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI IN SITUAZIONI RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILI

Non si riscontrano situazioni ragionevolmente prevedibili per le quali l'uso delle materie prime possa essere considerato; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI IN SITUAZIONI DI EMERGENZA

Non si riscontrano situazioni d'emergenza per le quali l'uso delle materie prime possa essere considerato; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

ALTRI PROBLEMI LOCALI E DELLA COMUNITÀ RELATIVI ALL'AMBIENTE

Non si riscontrano fonti di possibili problemi locali relativi all'ambiente quali odori, rumori, impatti ambientali delle strutture, o vicinanze di luoghi particolarmente sensibili all'impatto ambientale.

6.3 ATTIVITÀ ASSOCIATA ALL'EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA SANIFICAZIONE IN AMBIENTI CIVILI INDUSTRIALI

Le attività associate all'erogazione del servizio di pulizia, prese in considerazione, sono:

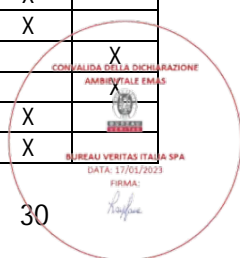
- Pulitura pavimenti e superfici con detergenti
- Sanificazione servizi igienici
- Spolveratura arredi

Tutti i detergenti, detersivi, tensioattivi o sostanze utilizzate sono acquistate dalla nostra società, valutando requisiti quali:

- biodegradabilità;
- documentazione tecnica (documentazione consultabile presso sede);
- documentazione di Sicurezza (documentazione consultabile presso sede);
- istruzioni per l'uso consigliate e riportate sulla confezione dal produttore: SDS.

Il nostro personale è stato sensibilizzato, attraverso formazione iniziale in training al corretto impiego di questi prodotti, ottimizzando il rapporto quantità effetto. Attraverso ricerca di mercato, consulenza da parte delle case produttrici, la volontà della nostra società è quella di utilizzare prodotti con biodegradabilità sempre maggiore.

IMPATTO AMBIENTALE Attività Servizio Pulizia Sanificazione civile industriale sanitaria	Normale		Eccezionale		Emergenza		Storico Attività	
	A.	N.A.	A.	N.A.	A.	N.A.	A.	N.A.
Emissioni controllate e/o incontrollate in atmosfera		X		X		X		X
Scarichi controllati e/o incontrollati nelle acque superficiali		X		X		X		X
Scarichi controllati e/o incontrollati nella rete fognaria	X		X		X		X	
Rifiuti, con particolare riguardo a quelli pericolosi	X			X		X	X	
Scarichi e contaminazioni del terreno		X		X		X		X
Utilizzo del terreno		X		X		X		X
Utilizzo delle risorse idriche	X		X		X		X	
Utilizzo di combustibili	X			X		X	X	



Utilizzo di energia ed altre risorse naturali	X			X		X	X	
Emissioni di energia termica	X			X		X	X	
Emissioni di rumore		X		X		X		X
Emissione di odori		X		X		X		X
Emissioni di polveri		X		X		X		X
Emissioni di vibrazioni		X		X		X		X
Presenza di serbatoi interrati		X		X		X		X
Presenza di materiali contenenti amianto		X		X		X		X
Emissioni di radiazioni		X		X		X		X
Emissione di campi elettromagnetici		X		X		X		X
Impatto visivo		X		X		X		X
Incidenza su settori specifici dell'ambientale degli ecosistemi		X		X		X		X

Di seguito viene discussa la significatività dei principali aspetti ambientali.

EMISSIONI IN ATMOSFERA

Per la gestione delle apparecchiature di riscaldamento e refrigerazione di proprietà dei clienti si rimanda alla loro documentazione specifica di non competenza della BLUE LION FOOD. Le attività svolte da dipendenti BLUE LION FOOD presso le sedi dei clienti di pulizia non comportano emissioni in atmosfera. Per quanto riguarda il parco auto si rimanda alla gestione dell'attività in sede.

SCARICHI IDRICI

Per la gestione degli impianti di gestione delle acque (bianche /nere, potabili/non potabili, in ingresso /in uscita) di proprietà dei clienti si rimanda alla loro documentazione specifica di non competenza della BLUE LION FOOD e alle indicazioni fornite direttamente dal cliente agli operatori della BLUE LION FOOD. Le attività svolte da dipendenti BLUE LION FOOD non comportano significativi scarichi nei corpi idrici.

SCARICHI IDRICI IN CONDIZIONI NORMALI

Non si riscontrano condizioni normali per le quali vi possano sussistere scarichi idrici in quantità non trascurabile. Gli unici scarichi effettuati nei corpi idrici sono relativi alle fasi di risciacquo; pertanto, si valuta una bassa significatività di impatto.

Significatività impatto = 2

SCARICHI IDRICI IN CONDIZIONI DI FERMATA O AVVIAMENTO

Non si riscontrano condizioni di fermata o avviamento per le quali vi possano sussistere scarichi nei corpi idrici; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

SCARICHI IDRICI IN SITUAZIONI RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILI

Non si riscontrano situazioni ragionevolmente prevedibili per le quali vi possano sussistere scarichi nei corpi idrici; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

SCARICHI IDRICI IN SITUAZIONI DI EMERGENZA

Non si riscontrano situazioni d'emergenza prevedibili per le quali vi possano sussistere scarichi nei corpi idrici; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti generati dall'attività di erogazione del servizio sono per la maggior parte assimilabili agli urbani e sono tutti depositati nei ROL che vengono poi raccolti dai vari servizi comunali. Per la gestione dei rifiuti derivanti dal servizio di pulizia presso le sedi dei clienti la gestione dei rifiuti è di competenza dei clienti stessi: a tale scopo si rimanda alla loro documentazione specifica. Gli operatori della BLUE LION FOOD operano seguendo le indicazioni specifiche rilasciate dai clienti.

CONTAMINAZIONE DEL SUOLO

Per la gestione del suolo presso le sedi dei clienti la stessa analisi è di competenza dei clienti stessi: a tale scopo si rimanda alla loro documentazione specifica.



USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI

La gestione e l'uso delle materie prime e delle risorse naturali presso le sedi dei clienti è relativa al solo uso di detergenti e prodotti di pulizia. La risorsa naturale Acqua è utilizzata nei limiti minimi per la gestione del servizio di pulizia in essere con il cliente o, qualora necessario, l'uso per l'igiene personale del dipendente presso la sede del cliente. Per il servizio di pulizia l'utilizzo di prodotti in plastica monouso è imitato.

USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI IN CONDIZIONI NORMALI

Si riscontra la disponibilità delle schede di sicurezza dei detergenti utilizzati con indicazione del dosaggio da utilizzare; inoltre, si osserva che la gran parte di detergenti utilizzati è dotata di apposito dosatore automatico. Si valuta una bassa significatività di impatto in quanto gli aspetti regolati da norme di legge sono soddisfatti.

Significatività impatto = 2

USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI IN CONDIZIONI DI FERMATA O AVVIAMENTO

Non si riscontrano condizioni di fermata o avviamento per le quali l'uso delle materie prime possa essere considerato; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI IN SITUAZIONI RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILI

Non si riscontrano situazioni ragionevolmente prevedibili per le quali l'uso delle materie prime possa essere considerato; pertanto, non si valuta alcuna significatività di impatto.

Significatività impatto = 1

USO DELLE MATERIE PRIME E DELLE RISORSE NATURALI IN SITUAZIONI DI EMERGENZA

Non sono note situazioni d'emergenza legate ad eventuali sversamenti di materie prime. Tuttavia, è necessario valutare questo aspetto per gestire eventuali situazioni di emergenza che si possono verificare anche presso i clienti.

Significatività impatto = 1

ALTRI PROBLEMI LOCALI E DELLA COMUNITÀ RELATIVI ALL'AMBIENTE

Non si riscontrano fonti di possibili problemi locali relativi all'ambiente quali odori, rumori, impatti ambientali delle strutture, o vicinanze di luoghi particolarmente sensibili all'impatto ambientale.



7 PRESTAZIONI AMBIENTALI

Al fine di valutare la prestazione ambientale alle attività svolte presso la sede situata in Nova Milanese, Via Berlinguer 20, si sono raccolti i dati di:

- consumi per tutto il 2020 e 2021 e per i primi mesi del 2022
- consumo acqua, annuale per il 2020 e 2021 e per i primi mesi del 2022
- acquisto annuale carta per il 2020 e 2021 e per i primi mesi del 2022
- produzione di rifiuti annuale per il 2020 e 2021 e per i primi mesi del 2022
- superficie edificata (costante per 2020, 2021 e 2022)

Si è proceduto, poi, alla costruzione di indicatori di prestazione ambientale, normalizzando i dati rispetto al numero di mesi di riferimento e al numero di dipendenti presenti in sede.

Si è inoltre preso in considerazione, in riferimento all'attività di ristorazione erogata, il flusso di massa annuo degli alimenti, approvvigionati per la preparazione dei pasti (par. 7.3.2)

7.1 Consumi energetici

Le fonti di energia primaria utilizzate nella sede operativa di via Berlinguer di BLUE LION FOOD S.p.A. sono:

- Energia elettrica
- Gas Naturale
- Gasolio

E tutti gli usi energetici sono riassunti nella seguente tabella:

Tabella 1: Usi energetici

Fonte di energia primaria	Uso energetico
Energia elettrica	• Climatizzazione estiva
	• Illuminazione
	• Attività di ufficio: lavoro al PC
	• Attività di ufficio: stampe e fotocopie
	• Movimentazione materiale del magazzino
	• Gestione degli accessi
	• Acqua sanitaria
Gas metano	• Conservazione alimenti freschi
	• Impianto di areazione
Gasolio	• Climatizzazione invernale
	• Autotrazione

Tabella 2: Riepilogo consumi energetici 2020-2022

Vettore energetico	Udm	Consumo 2020	Consumo 2021	Consumo 1° Semestre 2022
Energia Elettrica	kWh/anno	117.472	128.474	63.543
Gas naturale	Smc/anno	16.751	15.258	10.267
Gasolio	Litri/anno	118.049	153.846	75.919



7.1.1 Energia elettrica

L'energia elettrica viene utilizzata per l'illuminazione e gli usi d'ufficio, il raffrescamento degli ambienti nei mesi estivi e per riscaldare l'acqua calda sanitaria.

BLUE LION FOOD S.p.A. ha sottoscritto un contratto di fornitura di energia elettrica con il fornitore Free Energy Spa, il quale garantisce (come indicato in bolletta) che il 45,04% della totalità dell'EE fornita alla sede di Nova Milanese proviene da fonti rinnovabili.

Si riporta la sintesi dei dati di consumo per l'anno 2020 e 2021 e i primi mesi del 2022, raccolti dalle fatture mensili.

kWh Mese	2020 [kWh/mese]	2021 [kWh/mese]	2022 [kWh/mese]
GEN	9.926	11.471	10.002
FEB	9.421	10.240	8.768
MAR	8.781	9.829	9.514
APR	5.585	8.193	8.349
MAG	7.298	7.932	10.293
GIU	9.700	13.286	16.617
LUG	14.969	14.147	
AGO	12.196	12.648	
SET	9.758	11.675	
OTT	9.541	9.215	
NOV	9.636	9.132	
DIC	10.661	10.706	
Tot	117.472	128.474	63.543

I consumi si mantengono pressappoco costanti tra un anno e l'altro; si osserva un aumento dei consumi nel periodo estivo dovuto alla climatizzazione.

7.1.2 Gas Metano

Il gas metano viene utilizzato per il riscaldamento dei locali durante il periodo invernale, che avviene attraverso un unico generatore di calore a metano di potenzialità pari 523 kW regolarmente registrato in libretto d'impianto.

Marca	Modello	Fluido termovettore	Combustibile	Potenza termica utile nominale [Pn max]	Rendimento termico utile a Pn max
Riello	3700/450	Acqua calda	Metano	523 kW	90,48%

Si riporta la sintesi dei dati di consumo per gli anni 2020-2021 e i primi mesi del 2022 fino a giugno 2022, raccolti dalle fatture inviate dal fornitore del vettore gas (Free Energia Spa).



Mese	2020 [Smc/mese]	2021 [Smc/mese]	2022 [Smc/mese]
GEN	3.722	3.548	3.887
FEB	2.800	2.574	3.191
MAR	2.824	2.330	2.356
APR	406	861	833
MAG	0	1	0
GIU	0	0	0
LUG	0	0	-
AGO	0	0	-
SET	4	0	-
OTT	1.146	774	-
NOV	2.550	2.271	-
DIC	3.299	2.899	-
Totale	16.751	15.258	10.267

7.1.3 Gasolio

Il gasolio è usato come carburante dalla flotta di BLUE LION FOOD S.p.A. Il dato che segue rappresenta i quantitativi acquistati e consumati acquistate in ogni mese.

Mese	2020 [litri/mese]	2021 [litri/mese]	2022 [litri/mese]
GEN	11.512	11.396	12.303
FEB	11.335	11.528	12.927
MAR	7.218	12.695	14.509
APR	4.818	12.018	11.930
MAG	9.224	13.096	12.417
GIU	10.176	13.885	11.833
LUG	11.267	14.022	-
AGO	7.716	11.123	-
SET	10.967	13.539	-
OTT	10.864	13.691	-
NOV	10.206	13.318	-
DIC	9.514	13.535	-
Totale	114.814	153.845	75.919

I consumi di carburante mostrano un andamento pressoché costante nell'anno, in aumento per il 2021 data la continua crescita dei parametri aziendali di attività (numero cantieri, dipendenti e fatturato). La riduzione dei consumi ad aprile del 2020 è principalmente attribuibile alla pandemia da Covid 19.



7.2 Approvvigionamento idrico

L'utilizzo d'acqua è stato anch'esso monitorato utilizzando i dati effettivi di consumo dalle letture effettuate. Essendo tali letture effettuate a diversi mesi di distanza, non è stato possibile ottenere dati mensili.

ACQUA	2020	2021	I° semestre 2022
Consumo idrico [mc]	1.429	1.373	684

7.3 Uso e consumo di materiali

7.3.1 Carta

L'acquisto di carta è stato monitorato tramite le fatture, trasformando il numero di risme in kg.

MATERIALI	2020	2021	I° semestre 2022
Consumo carta [kg]	1.374	1.319	243

7.3.2 Generi alimentari

Relativamente ai flussi di massa di generi alimentari approvvigionati per la preparazione dei pasti serviti, si riportano i dati suddivisi per categoria alimentare:

ALIMENTI [KG]	2020	2021	I° semestre 2022
Carne bovino-suino	163.684	224.021	162.417
Carni avicunicole	240.038	323.644	264.190
Prodotti ittici	102.566	128.323	96.393
Verdure gelo	627.320	878.261	603.074
Formaggi-latticini	506.022	701.975	448.395
Salumi	79.688	113.123	78.919
Pasta	254.442	367.898	302.826
Riso-Cereali-Farine	151.988	208.578	152.304
Prodotti secchi	539.949	314.784	203.651
Scatolame-tonno -salsa	250.017	504.318	358.604
Forneria	236.407	197.604	110.810
Ortofrutta	872.256	548.402	1.021.639
Olio- aceto- condimenti	92.102	124.863	81.721
KG TOTALI	4.116.479	4.635.794	3.884.943



7.4 Emissioni in atmosfera

7.4.1 Emissioni di gas serra

Applicando ai consumi visti precedentemente i seguenti fattori di emissione¹:

Tabella 3: fattori d'emissione

Vettore	Fattore di emissione	Udm
Energia Elettrica (rinnovabile)	0,00048723	tCO2/kWh
Gas Naturale	0,001976	tCO2/Smc
Gasolio	3,169	tCO2/ton

è possibile calcolare l'ammontare di emissioni di gas serra relative all'attività della sede per gli anni 2020 2021 e primo semestre 2022:

Vettore	2020	2021	I° semestre 2022
Energia Elettrica [tCO2]	10,4	62,6	31,0
Gas Naturale [tCO2]	33,1	30,7	20,3
Gasolio [tCO2]	311,0	414,4	204,5
TOTALE [tCO2]	354,5	507,7	255,7

7.4.1.1 Presenza di apparecchiature contenenti freon o altre sostanze lesive dell'ozono

Per la climatizzazione degli uffici si identificano di seguito i seguenti impianti di condizionamento installati presso la sede, registrati regolarmente nel libretto d'impianto.

Marca	Modello	Matricola	Gas Refrigerante	Quantità gas [kg]	GWP	tCO2 eq
DAIKIN	3MXS52E3V1B	J127847	R410A	2	2088	4,18
DAIKIN	2MXS50G2V1B	J044976	R410A	1,6	2088	3,34
HAIER	1U12BS3ERA	NR	R410A	1	2088	2,09
HAIER	1U50S2SJ2FA	10597170	R32	0,95	675	0,64
HAIER	1U50S2SJ2FA	NR	R32	0,95	675	0,64
IDEMA	ISX-12AW	NR	R410A	1,05	2088	2,19
SAMSUNG	AQ12NSBX	DB98-28381T	R410A	0,84	2088	1,75
DAIKIN	RXS50L2V1B	J047500	R410A	1,7	2088	3,55
RC GROUP	164 P2 S U4 PYXIS U	M-14-02138	R410A	12	2088	25,06
GRUPPO	FRIGO	NA- 02	R404A	4,2	3921	16,47

Non risultano perdite rilevate negli anni 2020/21/22.

¹ Fonte: NIR 2021

7.4.2 Emissioni di PM10 – SO2 – Nox

Applicando ai consumi visti precedentemente gli opportuni fattori di emissione per metano e gasolio, è possibile calcolare l'ammontare di emissioni relative all'attività della sede per gli anni 2020 e 2021 e primo semestre 2022:

EMISSIONI	2020	2021	I° semestre 2022
PM 10 [KG]	17,12	20,90	10,32
SO ₂ [KG]	15,28	14,47	9,36
NO _x [KG]	15,33	14,49	9,39

7.5 Rifiuti

Per quanto concerne i rifiuti, si è utilizzato il volume di rifiuti prodotti presso la sede riportato in MUD per il 2020 e il 2021.

Per l'anno 2021 l'azienda ha smaltito un totale di 49.560 kg di rifiuti speciali, di cui 16.260 prodotti presso la sede

CER		2020	2021	2022
020304 [KG]	Fuori UL	770	-	-
080318 [KG]	UL	30	-	50
150103 [KG]	Fuori UL	-	-	580
150106 [KG]	UL	25.460	16.260	5.860
150106 [KG]	Fuori UL	6.980	-	-
200108 [KG]	Fuori UL	-	8.700	-
160113 [KG]	UL	-	-	40
160114 [KG]	UL	-	-	550
160106 [KG]	UL	-	-	40
200304 [KG]	Fuori UL	8.674	24.600	-
TOTALE RIFIUTI [KG]		41.914	49.560	6.540
TOTALE RIFIUTI (SEDE) [KG]		25.490	16.260	7.120

I rifiuti prodotti presso la sede sono imballaggi misti e toner per stampante; I rifiuti smaltiti fuori dall'unità locale sono materiale rimosso dalle vasche di de grassazione.

7.6 Biodiversità

L'uso del suolo in relazione alla biodiversità viene espresso attraverso la superficie totale impermeabilizzata, ovvero la superficie totale cementificata e la superficie orientata alla natura, ovvero la superficie dedicata ad aree verdi. Non essendoci, attualmente, superfici orientate alla natura situate all'esterno del sito dell'organizzazione, si fa riferimento alle aree verdi costituite da aiuole e siepi presenti all'interno del sito.

BIODIVERSITA'	2020	2021	I° semestre 2022
Superficie impermeabilizzata [mq]	5.402	5.402	5.402
Superficie orientata alla natura nel sito [mq]	371	371	371



8 INDICATORI DI PRESTAZIONE AMBIENTALE

Gli indicatori chiave di prestazione ambientale sono stati sviluppati considerando l'attività di BLUE LION FOOD S.p.A., che non prevede produzione di prodotti finiti ma erogazione di servizi. I consumi sono stati normalizzati in base al numero di addetti presenti nella sede.

Si riportano di seguito gli indicatori ambientali sviluppati secondo le indicazioni dell'allegato IV del regolamento CE 1221/09 modificato dal Reg. UE 2026/2018, riferiti all'anno 2020, 2021 e 2022.

Fattore di riferimento	2020	2021	1° Semestre 2022
n addetti sede	53	56	43
n pasti erogati	7.247.193	7.908.150	5.874.605

Tabella 4: Indicatori chiave di prestazione ambientale

Indicatore	forma	2020	2021	2022
1 - Energia	Consumo [TEP]/addetti	2,58	2,79	1,84
2 - Rinnovabili	Rinnovabili [TEP]/energia primaria [TEP]	23%	15%	14%
3a- Materiali (carta)	Carta [kg]/addetti	25,92	23,55	5,65
3b – Materiali (alimenti)	Alimenti [kg]/n pasti	0,57	0,65	0,66
4 -Acqua	Consumo [mc]/addetti	26,96	24,52	15,91
5- Rifiuti	Quantità smaltita [kg]/addetti	480,94	154,88	165,58
6a- Biodiversità	Superficie impermeabilizzata [mq]/addetti	101,91	101,91	101,91
6b- Biodiversità	Superficie orientata alla natura[mq]/addetti	7,00	7,00	7,00
7- GHG	Emissioni [tCO2] /addetti	6,69	9,07	5,95
8a-Atmosfera (PM10)	Emissioni [kg]/addetti	0,32	0,37	0,24
8b-Atmosfera (SO2)	Emissioni [kg]/addetti	0,29	0,26	0,22
8c-Atmosfera (NOx)	Emissioni [kg]/addetti	0,29	0,26	0,22

8.1 Confronto delle prestazioni con gli standard di riferimento

Al fine di valutare con maggiore coerenza le prestazioni ambientali effettivamente conseguite e confermare la correttezza degli esiti scaturiti in fase di analisi, BLUE LION FOOD S.p.A. ha verificato l'applicabilità dei Documenti di Riferimento Settoriale – DRS - (Sectorial Reference Document), previsti all'art. 46 del Regolamento CE 1221/09 EMAS.

Sebbene non sia presente un documento specifico per il settore della ristorazione collettiva, l'organizzazione ha assunto a riferimento alcune delle indicazioni richiamate nel documento di riferimento settoriale relativo al settore del turismo, ove ritenute pertinenti ed applicabili:

- DECISIONE DELLA COMMISSIONE (UE) 2016/611 del 15 aprile 2016 relativa al documento di riferimento sulla migliore pratica di gestione ambientale, sugli indicatori di prestazione ambientale settoriale e sugli esempi di eccellenza per il settore del turismo a norma del regolamento (CE) n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)

Dal documento settoriale di riferimento, sono stati estrapolati alcuni indicatori pertinenti di benchmark applicabili al sito; il confronto delle prestazioni ambientali del sito con gli standard di riferimento viene fatto nella seguente tabella:



Tabella 5: Confronto delle prestazioni ambientali con i valori di riferimento

Indicatore di prestazione ambientale	Riferimento	prestazione 2020	Prestazione 2021	NOTE
attuazione di un sistema di gestione ambientale (SGA) [si/no]	Attuato un sistema di gestione ambientale	SI	SI	SGA certificato secondo la norma UNI EN ISO 14001
Certificazione ambientale della carta: stampa di documenti è effettuata su carta riciclata al 100 % o dotata di certificazione ambientale (e.g. eco certificata, FSC, PEFC);	almeno il 97 % di carta acquistata è prodotto con materiali riciclati o eco certificati	67 %	96 %	Carta certificata FSC
Emissioni specifiche di CO2 derivanti dalle attività amministrative e commerciali [kg CO2/mq ¹ /anno]	Sono attuati piani di gestione dell'energia e delle emissioni di gas a effetto serra e il consumo di energia e le emissioni di gas a effetto serra derivanti dalle attività commerciali e amministrative sono registrati ed espressi in m2 di spazio commerciale e amministrativo per anno.	SI (114,4 kg CO2/mq ¹ /anno)	SI (93,97 kg CO2/mq ¹ /anno)	2022 non ancora conclusa annualità
Consumo annuo di acqua negli edifici adibiti a uffici per dipendente [mc/dipendente/anno]	≤ 2,0	26,96	24,52	2022 non ancora conclusa annualità
Uso energetico specifico: consumo energetico finale su superficie riscaldata o raffreddata [kWh/mq ¹ /anno]	≤ 180	135	128	2022 non ancora conclusa annualità
Consumo totale di energia elettrica [kWh/ mq ¹ /anno]	≤ 80	38	41	2022 non ancora conclusa annualità

¹Superficie coperta/climatizzata: 3099 mq



9 CONCLUSIONI

BLUE LION FOOD S.p.A., consapevole dell'importanza che il tema della sostenibilità ambientale ha nella definizione delle strategie di imprese e governi, a partire dal 2019 ha intrapreso un percorso di responsabilità e rispetto dell'ambiente, adottando una propria Politica Ambientale, realizzando un sistema di gestione ambientale e definendo degli Obiettivi Ambientali compatibili e coerenti con la propria realtà.

La Direzione di BLUE LION FOOD ha abbracciato nella propria strategia i principi dello sviluppo sostenibile e dell'economia circolare. In questo modo l'organizzazione si impegna al miglioramento continuo delle prestazioni ambientali ed energetiche e può ottenere in questo modo un vantaggio competitivo per il mercato degli Appalti Verdi.

Fra le attività di gestione ambientale, si segnala lo sforzo messo in atto per l'inclusione dei requisiti CAM per la selezione e valutazione dei fornitori di beni e servizi, con particolare riferimento al settore della ristorazione e delle pulizie. Si segnala il particolare modo la gara di appalto per la gestione della ristorazione dell'Arma dei Carabinieri, per la quale BLUE LION FOOD ha ottenuto il massimo del punteggio attribuibile in relazione al progetto ambientale, anche in virtù delle certificazioni ISO 50001 e ISO 14064.

La Direzione, inoltre, conferma quale obiettivo prioritario, derivato dall'analisi del contesto e delle relative opportunità, la diffusione del protocollo per la gestione sostenibile della plastica.



10 PROGRAMMA AMBIENTALE

10.1 STATO DEGLI OBIETTIVI ANNO 2020/2021/2022

N	Aspetto ambientale	Obiettivo	Azioni	Indicatore di monitoraggio	Target	Data inizio	Responsabile	ESITO
1	Energia	Aumento delle rinnovabili nel mix energetico	Identificazione mix energetico di approvvigionamento e valutazione fonti di approvvigionamento	Indicatore rinnovabili	18%	01/01/2019	Direzione	
2	Gas Serra			kgCO2 eq	< 7000	10/01/2019	Direzione	

L'obiettivo è stato raggiunto per l'anno 2020: la percentuale di energia rinnovabile impiegata è aumentata dall'12,23% nel 2018 e 14,94% nel 2019 fino al 23% nel 2020 grazie alla sottoscrizione di un contratto di fornitura di energia elettrica 100% rinnovabile. A partire dal 2021 invece il nuovo fornitore non è stato in grado di assicurare energia rinnovabili certificata e per questo l'obiettivo non è stato raggiunto

L'obiettivo numero Due è stato raggiunto. Le emissioni di gas ad effetto serra per addetto presso la sede di Nova Milanese sono scese fino a 3.545 kg di CO2, grazie alla sottoscrizione di un contratto di fornitura di energia elettrica 100% rinnovabile. Nel 2021 invece l'obiettivo non è raggiunto, anche a causa dell'aumento del numero degli automezzi aziendali.

N	Aspetto ambientale	Obiettivo	Azioni	Indicatore di monitoraggio	Target	Data inizio	Responsabile	Esito
3	Energia	Miglioramento performance energetiche	Efficientamento impiantistico. Condivisione buone pratiche	kWh/addetto	2.200	01/01/2019	Direzione	

Nel corso del 2019 e 2020 sono stati installati corpi illuminanti al LED in sostituzione dei precedenti fari alogeni. La potenza totale installata è passata da 4,2 kW a 2,5 kW. Al momento l'indicatore è di poco superiore alla soglia di 2.200 kWh/addetto sede.

N	Aspetto ambientale	Obiettivo	Azioni	Indicatore di monitoraggio	Target	Data inizio	Responsabile	Esito
4	Energia	Miglioramento performance energetiche del parco auto	censimento della classe di immatricolazione; incremento n. mezzi euro 6; diffusione buone pratiche di guida; Controllo operativo sui me	% Euro 6	80 %	01/07/2020	Direzione	
5				Km / litro	16	01/07/2020	Direzione	

Il censimento del parco auto aziendale, in relazione a classe di immatricolazione e consumo è in corso di svolgimento, ma i risultati preliminari indicano che entrambi gli obiettivi dovrebbero essere raggiunti.

N	Aspetto ambientale	Obiettivo	Azioni	Indicatore di monitoraggio	Target	Data inizio	Responsabile	Esito
6	Imballaggi e rifiuti	Servizio con gestione sostenibile dei prodotti monouso in plastica (utilizzo stoviglie e contenitori monouso 100% compostabile)	Predisposizione della documentazione, implementazione di studi ed azioni, certificazione	Numero siti coinvolti	6	30/06/2019	Direzione	

BLUE LION FOOD ha implementato un disciplinare di gestione della plastica secondo UNI/PDR 117:2022, che è stato sottoposto con successo a validazione da parte di Bureau Veritas. Nel corso del 2021/22 si è arrivati all'applicazione del disciplinare stesso in sole 3 strutture.

Legenda	
	Obiettivo raggiunto

Obiettivo In lavorazione

10.2 OBIETTIVI TRIENNALI 2021-2024

N	Aspetto ambientale	Obiettivo	Azioni	Indicatore di monitoraggio	Dato di partenza	Target	Data inizio	Responsabilità e risorse	Data ultimazione
1	Energia	Aumento delle rinnovabili nel mix energetico	Identificazione mix energetico di approvvigionamento e valutazione fonti di approvvigionamento	Indicatore rinnovabili	23%	25%	01/01/19	RESP: Direzione RIS. UM.: Ufficio tecnico RIS ECO: 5.000 euro extra costi Direzione	30/06/2024
2	Gas Serra			Kg CO2 eq	3.545	< 3000	10/01/19		30/06/2024
3	Energia	Miglioramento performance energetiche	Efficientamento impiantistico. Condivisione buone pratiche	kWh/addetto	2.216	2.200	01/01/19	RESP: Direzione RIS. UM.: Ufficio tecnico RIS ECO: 50.000 euro	30/06/2024
4	Energia	Miglioramento performance energetiche del parco auto	censimento della classe di immatricolazione; incremento n. mezzi euro 6; diffusione buone pratiche di guida; Controllo operativo sui me	% Euro 6	50%	80%	01/07/20	RESP: Direzione RIS. UM.: Ufficio tecnico RIS ECO: 20.000 euro extra costi Direzione	30/06/2024
5				Km / litro	15	16	01/07/20		30/06/2024
6	Imballaggi e rifiuti	Servizio con gestione sostenibile dei prodotti monouso in plastica (utilizzo stoviglie e contenitori monouso 100% compostabile)	Predisposizione della documentazione, implementazione di studi ed azioni, disciplinare sulla gestione della plastica certificato	Numero siti coinvolti	3	6	30/06/19	RESP: Direzione RIS. UM.: RSGI RIS ECO: 10.000 euro extra costi Direzione	30/06/2024

