

# DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Redatta in base a REGOLAMENTO (CE) n. 1221/2009 e  
successivi aggiornamenti REGOLAMENTO (UE) 2017/1505  
e REGOLAMENTO (UE) 2018/2026



Stampa con firma azzurra:

KIWA CERMET ITALIA S.p.A.  
Società con Socio Unico  
Via Cadriano, 23  
40057 Cadriano (BO)  
Tel. 051 7593173 - Fax 051 763382

N. Registrazione: IT-002176 - Data di Registrazione: Date 25 Ottobre 2022

Rev 2 del 30/09/2023  
AGGIORNAMENTO DATI  
(Dati aggiornati al 31/08/2023)

**La Presidente**

Daniela De Angelis

Stampa con firma:

**LA PESCHIERA** Soc. Coop.  
GESTIONE MENSA, PULIZIE E TRASPORTI  
58030 BAGNOLI (GR) - Loc. Fontespilli  
Tel. 0564.953134 - 0564.953172  
Fax 0564.953185  
Part. IVA 00927980532

Verificatore Ambientale

**KIWACERMET Italia S.P.A**

Firma azzurra:

**LA PESCHIERA SOCIETÀ COOPERATIVA**

Sede Legale: Località Fontespilli - Fraz. Bagnolo 58037 - Santa Fiora (Gr)  
Sede Amministrativa Via Bagnoli nr 1 58031 Arcidosso (GR) Tel. 0564-967746 Fax 0564-953185  
Sede operativa: Via Topazio 18 58100 Grosseto – tel 0564 -457028  
Cod. Fiscale/Partiva IVA 00927980532

**INDICE**

1.	Introduzione	5
2.	Documenti di riferimento	6
3.	Presentazione della Società Cooperativa La Peschiera	6
3.1.	Attività svolte dalla Cooperativa La Peschiera	7
3.2.	Campo di applicazione	9
3.3.	Storia del sito e della gestione delle attività	11
3.4.	Descrizione della struttura e processi	11
3.4.1.	Il processo di produzione	13
3.4.2.	Gli impianti	14
3.5.	Inquadramento territoriale del sito	15
3.6.	Il Contesto Legislativo	16
4.	Il Sistema di Gestione Ambientale	19
4.1.	La Politica Aziendale	20
5.	Aspetti ambientali e indicatori chiave	21
5.1.	Aspetti ambientali significativi del sito	21
5.2.	Indicatori Chiave delle prestazioni ambientali	22
5.2.1.	Individuazione dei dati di riferimento rappresentativi dell'attività (BASE B)	28
5.3.	Consumi di risorse energetiche (A1)	29
5.3.1.	I consumi energetici da fonti rinnovabili	32
5.3.2.	I consumi energetici per la veicolazione dei pasti	33
5.4.	Consumi di materie prime	34
5.4.1.	Consumi di materie prime alimentari	34
5.4.2.	Consumi di imballaggi	35
5.4.3.	Consumi di detersivi e sanificanti	36
5.5.	Consumi idrici	37
5.6.	Produzione di rifiuti	38
5.7.	Uso del Suolo - Biodiversità	41
5.8.	Emissioni in atmosfera	43
5.8.1.	Gas ad effetto serra da impianti di refrigerazione	43
5.8.2.	Le emissioni totali di CO <sub>2</sub>	45
5.8.3.	Emissioni di altri inquinanti atmosferici	45
5.9.	Prevenzione incendi	47

5.10.	Sostanze pericolose	48
5.11.	Rumore	48
5.12.	Inquinamento luminoso	48
5.13.	Traffico indotto	50
5.14.	Ciclo di vita	50
6.	Reclami e Incidenti Ambientali	51
7.	Piano di miglioramento 2021 -2024	52
<b>DICHIARAZIONE DEL VERIFICATORE AMBIENTALE</b>		<b>54</b>

**INDICE DELLE TABELLE**

Tabella 1-Elenco normativa applicabile	17
Tabella 2-Aspetti Ambientali Diretti	21
Tabella 3-Aspetti Ambientali Indiretti	21
Tabella 4-Compendio Indicatori Chiave	22
Tabella 5-Indicatori Chiave	25
Tabella 6-Dato B Pasti prodotti nell'anno	28
Tabella 7- Dato B superficie occupata	29
Tabella 8-Consumi energetici	29
Tabella 9-Mix energetico del gestore Enel Energia	32
Tabella 10-Consumi energetici da fonti rinnovabili e convenzionali	32
Tabella 11- Consumi di gasolio per veicolazione pasti	33
Tabella 12- Consumi di derrate alimentari	34
Tabella 13- Consumo di imballaggi	35
Tabella 14-Consumo di detersivi e sanificanti	36
Tabella 15 - Consumo idrico	37
Tabella 16-Produzione di rifiuti speciali	39
Tabella 17-Usa del suolo	41
Tabella 18- Elenco delle apparecchiature contenenti F-Gas	44
Tabella 19- Fughe di F- Gas e tCO <sub>2</sub> eq emesse	44
Tabella 20- R12 Indicatore Emissioni di CO <sub>2</sub> eq	45
Tabella 21- Emissioni inquinanti dalla combustione di metano e gasolio per autotrazione	46

**INDICE DELLE FIGURE**

Figura 1-Il Parco della Peschiera Santa Fiora (GR)	6
Figura 2- La sede di Arcidosso (GR)	7
Figura 3 –Organigramma Generale La Peschiera	8
Figura 4- Centro cottura – Ingresso principale	9
Figura 5- Centro cottura – Ingresso fornitori	9
Figura 6 -Organigramma del sito	10
Figura 7-Panimetria dei locali e lay-out	12
Figura 8 - Digramma di flusso del processo produttivo	13



Figura 9-Inquadramento territoriale del sito	15
Figura 10- DGR 1000/2007 cartografia aree di protezione osservatori astronomici	16
Figura 11 - La Politica Aziendale	20
Figura 12-Le sorgenti di Acquedotto del Fiora – Santa Fiora (Gr) -Parco della Peschiera	37
Figura 13- Aerofotogrammetria del sito	42

**INDICE DEI GRAFICI**

Grafico 1 - R1 Indice dei consumi energetici	30
Grafico 2-Consumi per fonte energetica	31
Grafico 3 – Kg di CO2eq delle fonti energetiche utilizzate	31
Grafico 4-R3 Indice consumi di gasolio per pasto	33
Grafico 5- R9: Indice dei consumi di acqua per pasto prodotto ( mc/pasti)	38
Grafico 6- R10 indice produzione di rifiuti speciali per pasto	40

### 1. INTRODUZIONE



**La Peschiera Società Cooperativa** è impegnata da oltre 10 anni nel mantenimento del **sistema di gestione ambientale certificato ISO 14001**, nell'ultimo anno ha deciso di aderire allo schema di registrazione EMAS.

Con questo documento di **Dichiarazione Ambientale** richiesto dal regolamento EMAS, La Peschiera intende condividere con tutte le parti interessate le informazioni sintetiche riguardanti il proprio sistema di gestione ambientale, in modo trasparente e chiaro, una

descrizione dei propri aspetti e impatti ambientali, le prestazioni ambientali nel corso del tempo, una presentazione del proprio programma di miglioramento e dei risultati raggiunti.

Il documento è stato redatto in accordo con quanto stabilito dal REGOLAMENTO EMAS: Reg. (CE) n. 1221/2009 e successivi aggiornamenti, Reg. (UE) 2017/1505 e dall'allegato IV, così come modificato dal Reg. (UE) 2018/2026, e sottoposto al verificatore ambientale.

L'Organismo incaricato a svolgere la funzione di verificatore ambientale è **KIWACERMET Italia S.P.A.** con sede legale in Via Cadriano, 23 40057 - Granarolo dell'Emilia (BO) - Italia.

Accreditamento n°: 012P REV. 05

EU code: IT-V-0011

La dichiarazione ambientale è stata redatta e aggiornata dalla Dott.ssa Daniela Falsetta sulla base delle informazioni fornite dalla direzione e disponibili nel sito e nei documenti del SGA. Essa ed i relativi aggiornamenti sono disponibili per consultazione sul sito internet <https://www.lapeschiera.it>

Ulteriori informazioni relative al sistema di gestione ambientale de La Peschiera possono essere richieste a: Dott.ssa Daniela Falsetta – Responsabile del Sistema di Gestione Ambientale

Sede Legale: Località Fontespilli - Fraz. Bagnolo 58037 - Santa Fiora (Gr)

Sede Amministrativa Via Bagnoli nr 1 58031 Arcidosso (GR) Tel. 0564-967746 Fax 0564-953185

Sede operativa: Via Topazio 18 58100 Grosseto – tel. 0564 -457028

Cod. Fiscale/Partiva IVA 00927980532

[info@lapeschiera.it](mailto:info@lapeschiera.it)

[direzione@pec.lapeschiera.it](mailto:direzione@pec.lapeschiera.it)

## **2. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO**

La presente dichiarazione è stata redatta in conformità al 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), che abroga il regolamento (CE) n. 761/2001 e le decisioni della Commissione 2001/681/CE e 2006/193/CE e successive modifiche (regolamenti comunitari n. 517/2013, n. 1505/2017 e n. 2026/2018).

Per la valutazione dei indicatori di prestazione ambientale sono stati presi come riferimento gli indicatori presenti nella decisione (UE) 2016/611 (che si riferisce ai settori NACE 55-56).

## **3. PRESENTAZIONE DELLA SOCIETÀ COOPERATIVA LA PESCHIERA**

**La Peschiera Società Cooperativa**, costituitasi a Santa Fiora nel 1988, prende il suo nome dal caratteristico giardino rinascimentale “**Parco della Peschiera**”, divenuto il simbolo del paese di Santa Fiora per l'incantevole bellezza dello specchio di acqua alimentato dalle chiare e fresche sorgenti del Fiume Fiora, in cui si riflette il verde intenso di un bosco di secolari castagni.



*Figura 1-Il Parco della Peschiera Santa Fiora (GR)*

È proprio con la gestione del ristorante e l'organizzazione dell'intrattenimento all'interno del “Parco della Peschiera” che la Cooperativa muove i suoi primi passi per poi crescere ed operare su tutto il territorio provinciale come azienda multiservizi nei settori del catering, organizzazione di eventi, ristorazione collettiva, pulizie civili e industriali e trasporti di persone.

I servizi più importanti della cooperativa sono quelli della ristorazione scolastica, del trasporto scolastico, che da oltre 20 anni eroga in tutti i 7 comuni che fanno parte dell'Unione dei Comuni dell'Amiata Grossetana a seguito di aggiudicazione di appalti pubblici e quelli delle pulizie industriali svolte nei salumifici della zona montana amiatina.

Nel 2017, pur mantenendo la sede legale nei vecchi uffici di Santa Fiora, ove attualmente non viene svolta alcuna attività, ha spostato gli uffici direzionali ed amministrativi nel centro di Arcidosso, che è il cuore della fascia montana amiatina, realizzando moderni e confortevoli uffici ed efficienti dal punto di vista energetico ed ambientale.

La Peschiera ha inoltre realizzato **due centri cottura** per la produzione di pasti veicolati con annesso bar e self service entrambi con insegna “La Fermata del Postale” il primo ad Arcidosso (che attualmente risulta inattivo a seguito del calo delle attività dovute all’emergenza sanitaria Covid 19), **il secondo a Grosseto in Via Topazio 18, sito oggetto della presente dichiarazione.**



Figura 2- La sede di Arcidosso (GR)

### **3.1. Attività svolte dalla Cooperativa La Peschiera**

**La Peschiera** è un’azienda multiservizi che opera in settori e segmenti diversi del mercato al fine di fornire ai clienti pubblici e privati servizi integrati ed efficienti, con il vantaggio di poter aggregare diversi servizi in un unico soggetto, facilitando così la gestione amministrativa dei servizi stessi da parte del committente.

La cooperativa nel 2020 ha realizzato un fatturato globale di 3.138.856 euro e conta un valore medio di 135 addetti tra soci lavoratori e dipendenti stagionali.

Le divisioni della cooperativa sono i seguenti:

**RISTORAZIONE COLLETTIVA:** progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione collettiva dedicati ad enti pubblici e privati. Si tratta di ristorazione scolastica, aziendale, socio-sanitaria, caserme, provvedendo alla gestione completa di mense e cucine e alla fornitura di pasti veicolati.

**RISTORAZIONE COMMERCIALE:** il settore è quello della gestione di locali pubblici quali Bar, Ristoranti e Self-Service, anche all’interno di strutture turistiche quali alberghi, campeggi e stabilimenti balneari, nonché l’organizzazione di buffet e catering presso clienti e location suggestive.

**SERVIZI DI SANIFICAZIONE E PULIZIE CIVILI E INDUSTRIALI:** servizi di pulizia ed igiene di ambienti pubblici, privati ed industriali, che spesso risultano integrati o complementari ai servizi di ristorazione collettiva.

In particolare La Peschiera è specializzata nella sanificazione degli impianti dell’industria alimentare e nella disinfezione degli ambienti, segmento in forte espansione a seguito dell’emergenza sanitaria dovuta alla diffusione del Covid-19.



**SERVIZI DI FACCHINAGGIO** : si tratta di servizi molto spesso integrati ai servizi di pulizia industriale e consistono nella gestione dei magazzini, carico e scarico merci, manovalanza generica per confezionamento, imballaggio, pesatura e legatura dei prodotti finiti.

**SERVIZI DI TRASPORTO SCOLASTICO, DI LINEA E TURISTICO**: grazie ad un ampio e moderno parco mezzi, alla presenza di autisti esperti, in possesso delle necessarie patenti e certificazioni abilitanti e a una costante e meticolosa manutenzione, La Peschiera è una solida presenza nel mercato locale dei trasporti pubblici e privati. Per conto delle singole amministrazioni, la cooperativa garantisce l'erogazione del servizio trasporto per gli alunni dei principali plessi scolastici del territorio amiatino. Quanto al trasporto privato e turistico, in regime di noleggio con conducente, La Peschiera effettua trasferimenti da e per aeroporti e stazioni ferroviarie, verso destinazioni nazionali ed europee anche per più giorni, in itinerari turistici prestabiliti, in occasione di feste o matrimoni, per l'accompagnamento di delegazioni, per raggiungere congressi, meeting, fiere e altro.

La **governance aziendale** è organizzata per direzioni e divisioni di coordinamento dei diversi servizi come illustrato nell'organigramma generale.

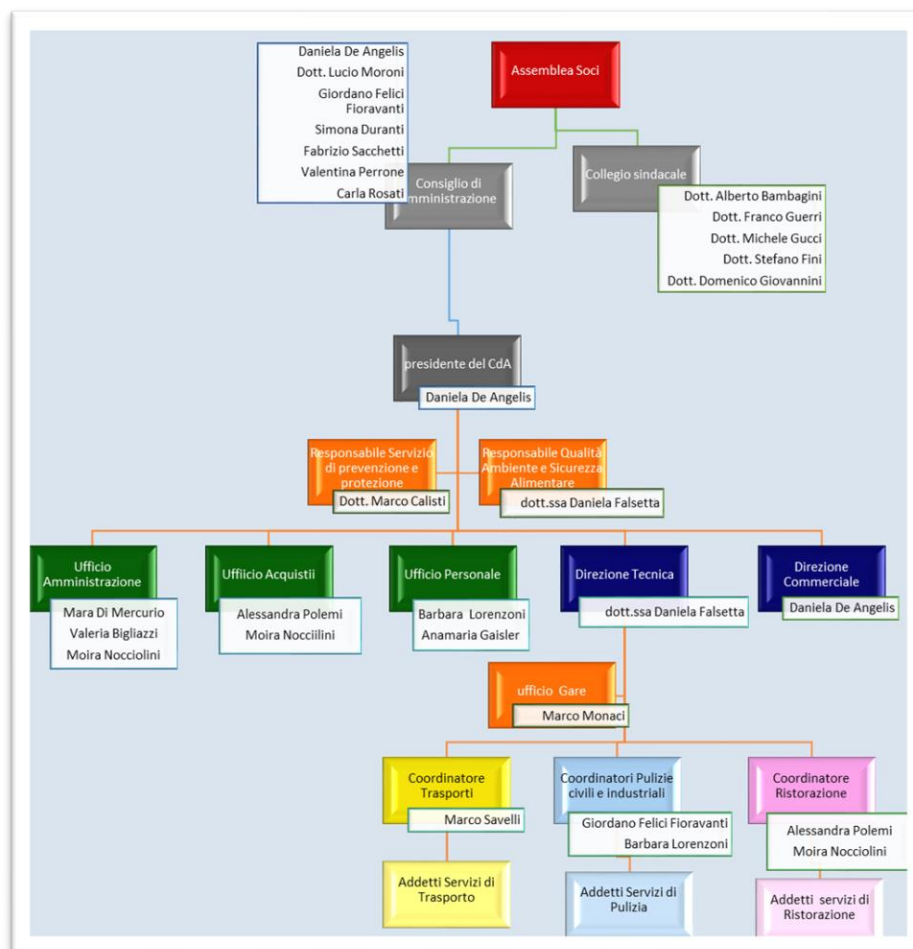


Figura 3 –Organigramma Generale La Peschiera



### **3.2. Campo di applicazione**

Il presente documento (completo di tutti i suoi riferimenti, dati, indicatori ecc.) **si applica esclusivamente alle sole attività di: ristorazione collettiva e fornitura di derrate con il seguente campo di applicazione:**

*“progettazione, produzione, confezionamento, trasporto e somministrazione di pasti crudi e cotti, in legume fresco-caldo, destinati a strutture socio-sanitarie, scolastiche, aziendali, pubbliche e private, catering continuativo su base contrattuale, catering a privati in occasione di eventi, buffet e banquetting. Progettazione, produzione, confezionamento, trasporto e somministrazione di diete speciali per allergie e intolleranze alimentari, patologie e preferenze per motivi etico-religiosi.*

*Fornitura di derrate alimentari.*

*Produzione e somministrazione di bevande e alimenti in attività di ristorazione bar e self service, Progettazione e produzione di panini e tramezzini”*



svolte presso la seguente sede permanente:

**Centro cottura per il catering veicolato con annesso bar e self service con insegna “la Fermata del Postale” sito in Via Topazio 18, Grosseto.**



Figura 4- Centro cottura – Ingresso principale su Bar/Self Service “La Fermata del Postale” Via Topazio 18–20, Grosseto



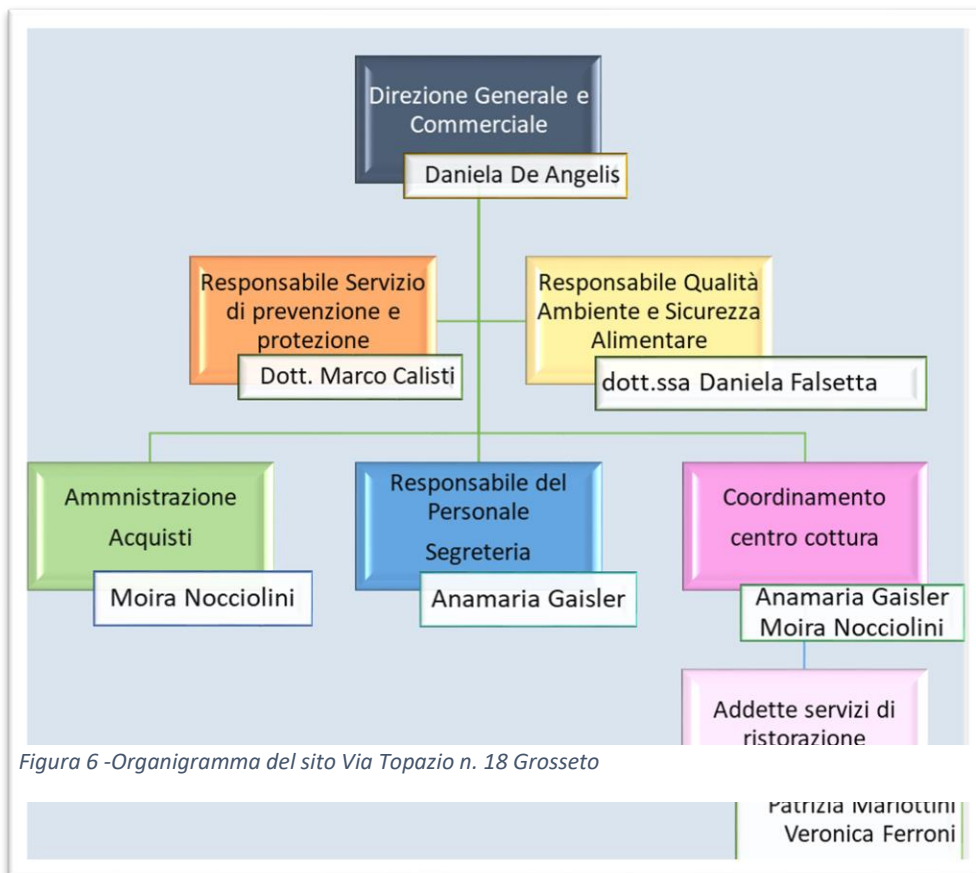
Figura 5- Centro cottura – Ingresso fornitori e uscita pasti veicolati Via Rubino 35, Grosseto

Le altre “unità locali” indicate nella visura della Camera di Commercio non sono soggette al controllo diretto dell’Azienda poiché si tratta di strutture temporanee (ossia strutture affidate temporaneamente a seguito di appalti e contratti) di proprietà dei committenti pubblici o privati o comunque sulle quali l’azienda stessa non ha alcun presidio completo né spazio di manovra e/o decisione. Si precisa che presso la sede legale non sono svolte attività, la stessa è riportata solo per completezza di informazioni.



**La sede oggetto della presente Dichiarazione Ambientale ha autonomia funzionale e risulta indipendente da tutte le altre unità, che vengono gestite dalla sede centrale.**

In tale sede si svolgono tutte le attività indicate nel campo di applicazione. Il sito, oltre alle aree produttive e di somministrazione è organizzato con uffici autonomi per la segreteria, ufficio direzionale, ufficio acquisti e commerciale, con personale stabilmente dedicato alla gestione del centro cottura, del bar e del ristorante secondo l'organigramma del sito.



### **3.3. Storia del sito e della gestione delle attività**

Il sito oggetto della presente Dichiarazione Ambientale, viene realizzato nel 2013 con un intervento di adeguamento strutturale e igienico sanitario sui locali di proprietà della Tiemme Spa (azienda di trasporto pubblico che gestisce la mobilità regionale e comunale), facenti parte dello stesso corpo di edifici in cui ha sede l'azienda proprietaria. I locali in passato erano stati progettati per ospitare la mensa aziendale, poi dismessa con l'avvento dei ticket restaurant.

La Peschiera realizza tale centro cottura, costituendo con un'altra cooperativa (socio di minoranza) una società ex novo: la *Gescoop s.r.l.*, con lo scopo di collaborare con una grande azienda del settore della ristorazione collettiva nella gestione di un appalto di catering veicolato su base contrattuale alle forze armate in alcune caserme di Grosseto.

Inizialmente dunque le attività erano suddivise tra:

- **la società partner, che curava l'attività di produzione e confezionamento dei pasti per le caserme e per il self service;**
- **la Gescoop srl che gestiva le attività di bar e somministrazione al self service e le pulizie dell'impianto;**
- **La Peschiera che con i suoi automezzi gestiva, in subappalto, la veicolazione dei pasti ai vari punti consegna.**

Nel 2017 la Peschiera acquisisce tutte le quote societarie del socio di minoranza, così la Gescoop srl diviene partecipata al 100% dalla Soc. Coop. La Peschiera.

Nel giugno 2019 l'appalto con l'esercito cessa e la Gescoop srl subentra nella produzione di pasti al partner, gestendo completamente il locale e acquisendo direttamente commesse pubbliche e private per la fornitura di pasti veicolati e derrate alimentari, banchetti, buffet e servizio di mensa aziendale convenzionato.

Il 5 novembre del 2020, a seguito di fusione di società, La Peschiera ingloba la Gescoop srl, rilevandone tutte le attività e i dipendenti, pur garantendone l'autonomia funzionale ed operativa.

Da novembre 2021 La Peschiera, come da obiettivi ha ottenuto nuovamente una commessa, con durata di 4 anni, per la produzione di pasti da veicolare alle caserme. In tal modo è riuscita ad elevare il numero dei pasti prodotti e dunque ad ottimizzare l'utilizzo dell'impianto, altrimenti sovradimensionato, e dunque i costi e l'uso delle risorse.

### **3.4. Descrizione della struttura e processi**

Il locale ha una consistenza di ca. 350 mq, oltre corte esterna recintata di ca. 430 mq, in parte piastrellata e in parte tenuta a giardino molto curato con siepi, alberi e aiuole di fiori e piante aromatiche arredato con tavoli, divanetti, gazebo e ombreggianti per consentire la consumazione all'aperto ai clienti.

Il pubblico accede al Bar Self Service dagli ingressi della sala ristorante (Via Topazio 18-20), mentre lo scarico merci e l'accesso degli addetti avviene da via Rubino 35.



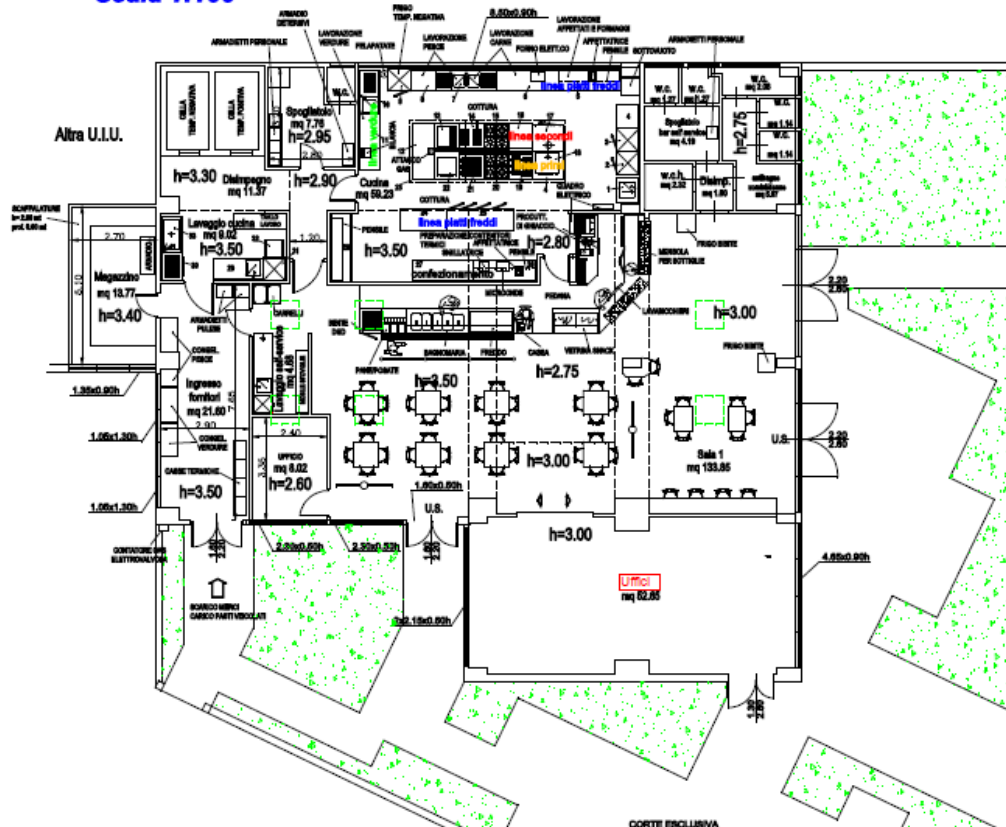
Il lay-out prevede:

- sala pranzo con tavoli e sedie per la consumazione dei pasti (70 coperti)
- banco bar con relativi arredi
- area self-service con arredi di esercizio per la somministrazione di alimenti e bevande
- cucina attrezzata con impianti di cottura
- 2 aree lavaggio con lavastoviglie, piani ed armadi per le stoviglie
- deposito merci e dispensa dotata di 2 celle frigorifero a temperatura positiva e negativa
- locale spogliatoio, antibagno e wc dedicati al personale
- servizi igienici con antibagno per i clienti e servizi per diversamente abili

L'intero fabbricato è regolarmente allacciato alla condotta pubblica di fornitura di acqua potabile e alla fognatura comunale per i reflui.

La cucina è altresì allacciata alla rete urbana del metano per l'alimentazione degli impianti di cottura. Dal 2022 la produzione di acqua calda è assicurata da un boiler a pompa di calore, ad alta efficienza energetica, alimentata ad energia elettrica, che ha sostituito la caldaia a gas consentendo di abbattere così gli elevati costi del metano.

**PLANIMETRIA GENERALE**  
Scala 1:100



**ELENCO MACCHINARI**

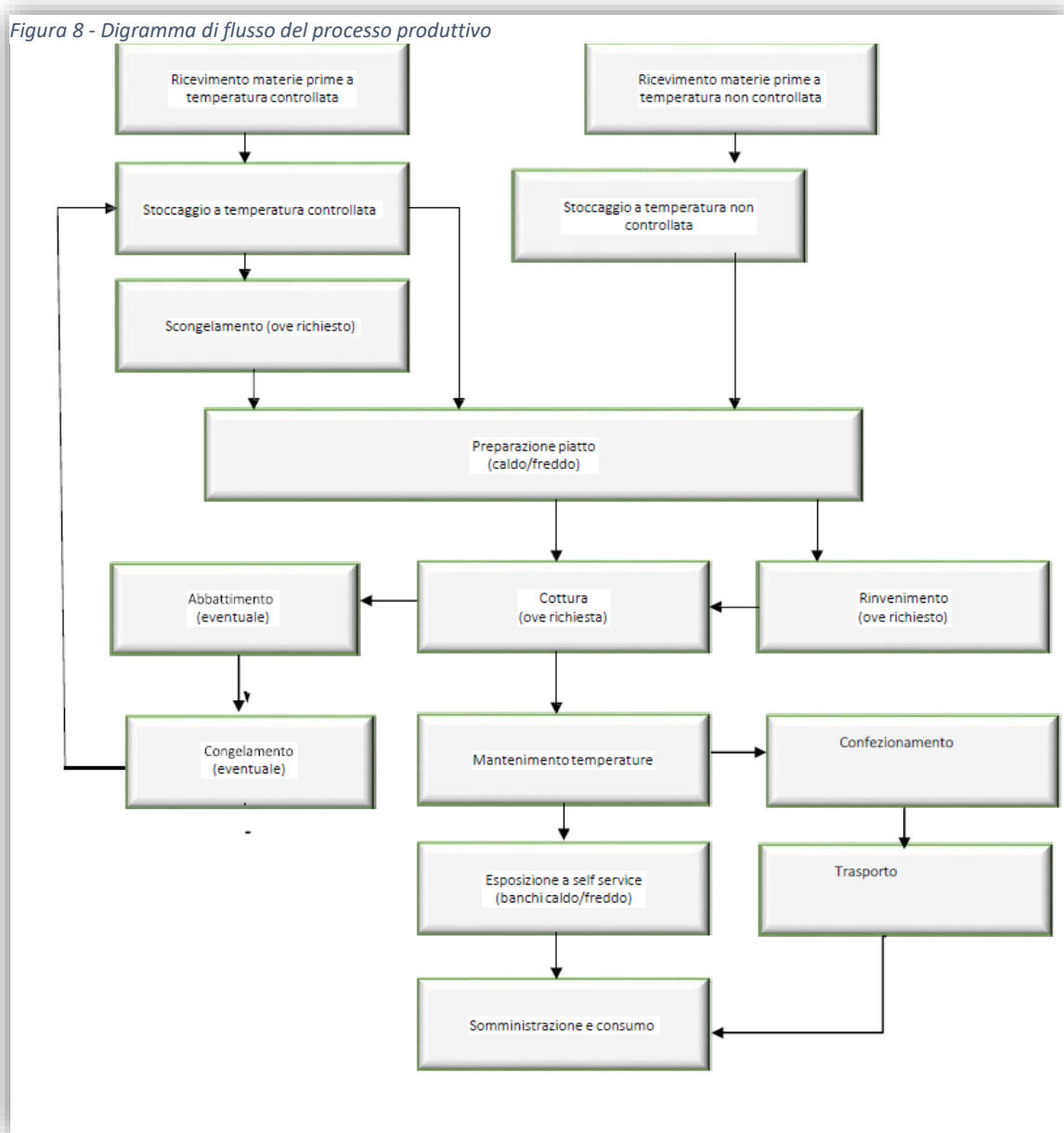
- 1- LAVELLO 1 BUCA 80x70
- 2- FRIGO POSITIVO
- 3- FRIGO POSITIVO
- 4- ABBATTITORE
- 5- TAVOLO LAVORO INOX 200x70
- 6- TAVOLO LAVORO INOX 200x70
- 7- LAVELLO 2 BUCHE 2 GOCCIOLATOI 200x70
- 8- TAVOLO LAVORO INOX 200x70
- 9- FRIGO TEMP. NEGATIVO
- 10- LAVELLO 1 BUCA - 1 GOCCIOLATOIO 140x70 GIORNO
- 11- TAVOLO ONOX 180x70 GIORNO CON ALZATINA
- 12- TAVOLO ONOX 180x70 GIORNO SENZA ALZATINA
- 13- FRY TOP GAS 20 LISCIO - 10 RIGATO 80x90 ARM.
- 14- FRIGGITRICE ELETTRICA LT 10-10 - 300V
- 15- CUCINA 4 FUOCHI ARM. 80x90 - GAS
- 16- PIANO INOX 80x90 CON PORTA GN 1/1
- 17- FORNO MIBITO VAPORE DIRETTO 10 GN 1/1 - GAS
- 18- FORNO INOX ELETTRICO CON SUPPORTO
- 19- CUOCCIPASTA 2 V. 80x90 CON 6 CESTI DA 1S - GAS
- 20- CUCINA 4 FUOCHI ARM. 80x90 - GAS
- 21- CUOCCIPASTA GRANDE 15 KG - GAS
- 22- BRANIERA
- 23- CAPPA ASPIRAZIONE
- 24- TAVOLO GIORNO 180x70 SENZA ALZATA
- 25- TAVOLO REFRIGERATO 220x70
- 26- TAVOLO INOX 200x70 GIORNO CON ALZATA
- 27- TAVOLO INOX 200x70 GIORNO CON ALZATA
- 28- TAVOLO ARM. 220x70 - GELIACI
- 29- TAVOLO I NGRESSO LAVASTOVIGLIE 200x70
- 30- LAVABICCHIERI
- 31- LAVASTOVIGLIE A CAPPOTTA HT 11 ECO
- 32- TAVOLO USCITA LAVASTOVIGLIE cm 80
- 33- LAVELLO CON VASCOINE cm 120 + GOCC. cm 90

CLIMATIZZATORI

*3.4.1. Il processo di produzione*

L'attività prevede la preparazione di pasti da somministrare in modalità self service (servizio al banco con vassoio) o da confezionare per l'asporto e la veicolazione verso i centro di consumo esterni, in caso di commesse catering continuativo . Si tratta di primi, secondi e contorni che sono esposti nel banco e mantenuti a temperatura idonea alla tipologia di alimenti mediante sistema bagnomaria per il caldo e refrigerazione per gli alimenti freddi. In caso di commesse di catering continuativo i pasti vengono confezionati in vasche multiporzioni e monoporzioni, posti nei contenitori isotermitici e veicolati verso i centri di consumo esterni. Il processo produttivo è schematizzato come segue:

Figura 8 - Digramma di flusso del processo produttivo



*Rustico Angeli*

### 3.4.2. *Gli impianti*

Gli impianti utilizzati presso la struttura produttiva LA PESCHIERA sono sintetizzabili nelle seguenti tipologie principali:

**Impianti di produzione:** attrezzature e apparecchiature di cottura, raffreddamento o mantenimento e confezionamento, cappe ed estrattori d'aria. Per questi impianti la manutenzione è affidata a ditte esterne qualificate che ne verificano periodicamente il funzionamento e i controlli obbligatori ai fini della sicurezza delle persone e dell'ambiente.

**Impianti di supporto alla produzione:** sono attrezzature e apparecchiature d'ufficio (computer, stampanti, fax, pos, casse).

**Impianti termici e di climatizzazione:** Nel 2022 la caldaia alimentata a metano per la produzione di acqua calda di 26,80 KW è stata eliminata e sostituita da scaldacqua a pompa di calore.

Il riscaldamento/raffrescamento dei locali è assicurato da più unità di climatizzazione alcuni con potenza superiore ai 12 KW con obbligo di controllo annuale ai sensi del D.P.R. 74/2013

Per tutti gli impianti, la manutenzione è affidata ditte esterne opportunamente qualificate che verificano periodicamente l'impianto ed eseguono le prove di combustione e rendimento energetico nonché la ricerca di eventuali fughe di gas, annotando le risultanze sui libretti dedicati.

**Impianto elettrico:** l'impianto elettrico è provvisto di un interruttore generale munito di protezione contro le correnti di sovraccarico e di cortocircuito, ed è alimentato in bassa tensione da una linea trifase dalla rete pubblica. L'impianto è sottoposto a regolare manutenzione da manutentori qualificati.

**Rete di distribuzione del gas metano:** la rete di distribuzione del gas segue un percorso interrato dal contatore all'impianto di cottura ed è dotato di valvole di sicurezza e rilevatori di fughe.

**Impianto idrico e fognario:** l'immobile è regolarmente allacciato alla rete idrica e fognaria del gestore pubblico (Acquedotto del Fiora).

Le acque reflue derivanti dall'unità produttiva sono assimilabili alle utenze domestiche ai sensi dell'art. 18 e dell'allegato 2 del DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE (Toscana) 8 settembre 2008, n. 46/R- "Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento"



### **3.5. Inquadramento territoriale del sito**

L'area interessata si trova all'interno dei tessuti insediativi a carattere produttivo, ed è localizzata a ridosso del margine settentrionale dell'area urbana di Grosseto, lungo la direttiva Aurelia Nord, nell'area pianeggiante generata dall'azione deposizionale dei fiumi Ombrone e Bruna e soprattutto dagli interventi di bonifica del secolo scorso.

L'area, infatti, come risulta nella Tavola 4 del Regolamento Urbanistico del Comune di Grosseto, ricade nei "Territori di bonifica (possibilità di risalita della falda al piano di campagna)", in riferimento a questo, l'area è caratterizzata dalla presenza di una fitta rete di drenaggio superficiale, articolata in canali e fossi, finalizzati a garantire il deflusso delle acque. Non risultano allagamenti significativi della zona, tanto che **l'area è classificata a pericolosità idraulica irrilevante – Classe 1.**

**La geomorfologia dell' area** è fondamentalmente pianeggiante, con quote tra i 13 e i 10 m.s.l.m. e non presenta particolarità di rilievo, risulta infatti classificata come area a pericolosità geomorfologica media (classe G2) – ai sensi del D.P.G.R. 26/R/2007. Per quanto riguarda **la meteorologia** dell'area di interesse, essa viene classificata come **Zona Climatica D** (D.P.R. n. 412 del 26 agosto 1993) ed è caratterizzata da temperature medie intorno ai 15.5 °C e piogge concentrate nelle stagioni intermedie con valori di piovosità media annuale intorno ai 749 mm.

Consultando la cartografia ufficiale del regolamento urbanistico del comune di Grosseto, **l'area non è un'invariante strutturale e non ricade in nessun tipo di vincolo ambientale ed è classificata nel tessuto produttivo.**

Nell'immagine a destra viene riportato l'inquadramento dell'area (Coordinate nel sistema di riferimento WGS84-EPSS 4326. Coordinate Geografiche: LAT 42.79156 – LONG 11.09485).

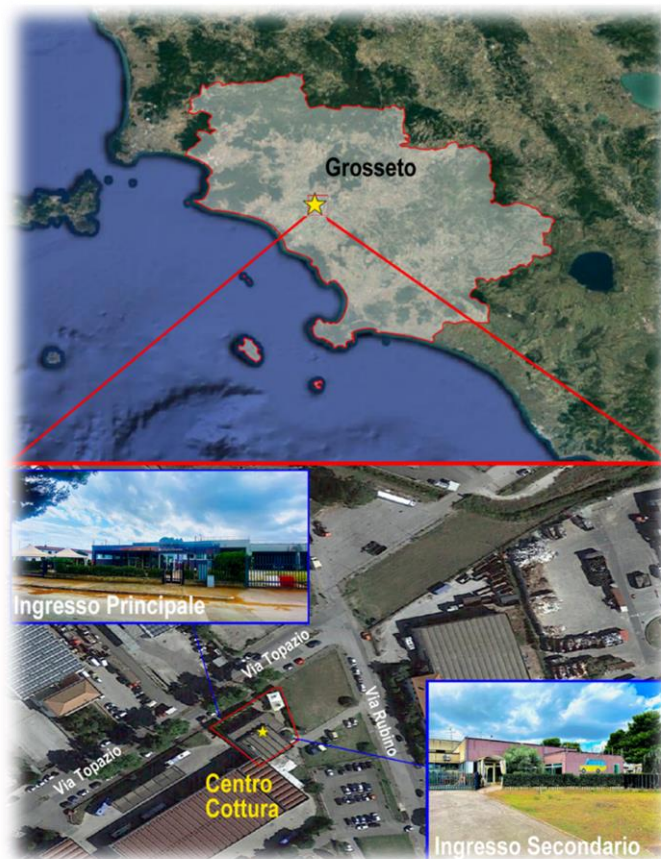


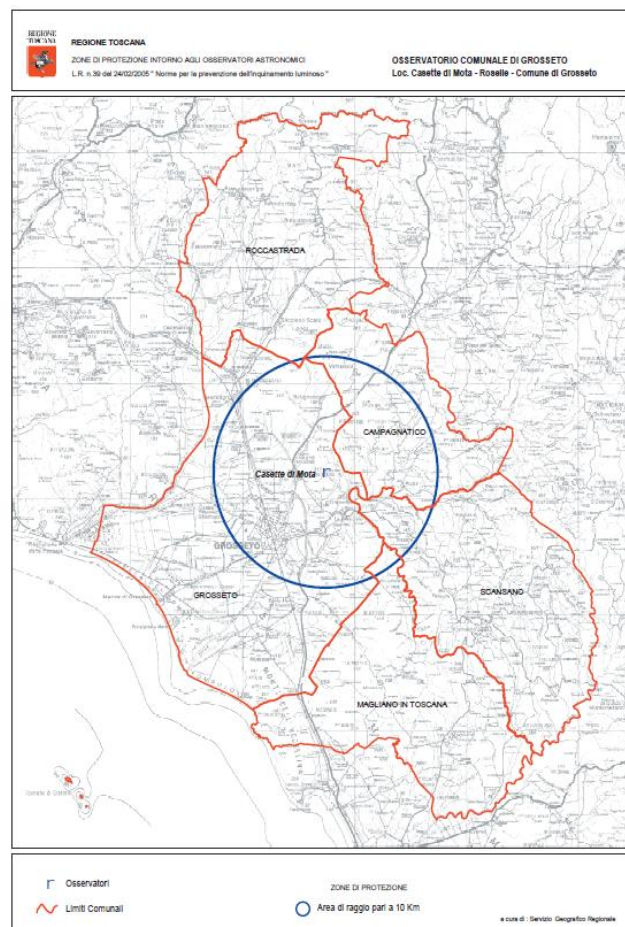
Figura 9-Inquadramento territoriale del sito





L'area ricade nella zona di protezione dall'inquinamento luminoso di cui all'art 35 della Legge Regionale 39/2005, in quanto posizionato entro il raggio di 10 km dall'AMSA (Associazione Maremmana Studi Astronomici) -Osservatorio Comunale di Grosseto sito in Loc. Casette di Mota di Roselle nel Comune di Grosseto. Tale osservatorio è classificato ai sensi dell'art 34 comma 1 L.R. 39/2005 come Stazione astronomica che svolge attività di divulgazione scientifica di "classe b"

Figura 10- DGR 1000/2007 cartografia aree di protezione intorno agli osservatori astronomici LR 39/2005



Per la valutazione e le prescrizioni applicabili a tale aspetto ambientale si veda il paragrafo 5.12

### **3.6. Il Contesto Legislativo**

La Peschiera ha effettuato un'attenta analisi delle leggi ambientali a cui è soggetta ed ha provveduto a verificare che le proprie attività siano svolte in piena conformità ai requisiti richiesti dalla normativa vigente.

**L'elenco delle norme e delle prescrizioni applicabili**, aggiornato alla data di convalida della presente Dichiarazione Ambientale, è disponibile all'interno del sistema di gestione aziendale ed è stato aggiornato con le ultime modifiche legislative vigenti in materia.

La **documentazione tecnica relativa al sito cui si riferisce la presente Dichiarazione Ambientale** (autorizzazioni, permessi, concessioni, dichiarazioni di conformità di macchine ed impianti, planimetrie, ecc.) è disponibile e prontamente rintracciabile sia in archivio cartaceo presso il sito sia mediante archiviazione informatica sul server aziendale.

Il controllo periodico delle scadenze è effettuato mediante scadenziario.

I documenti necessari per documentare la conformità legislativa e che prevedono registrazioni periodiche (ad esempio libretti di impianto, registri antincendio, ecc.) sono disponibili presso il sito e sono gestiti direttamente dal responsabile amministrativo della struttura al fine di permetterne una puntuale compilazione. Questi documenti, la periodicità delle registrazioni e la relativa responsabilità sono definiti e descritti puntualmente all'interno delle procedure del sistema di gestione aziendale.

Si riportano di seguito le prescrizioni legali di natura generale in materia ambientale, applicabili al sito oggetto della presente Dichiarazione Ambientale.

Tabella 1-Elenco normativa applicabile

ASPETTO AMBIENTALE	RIFERIMENTI DI LEGGE E AUTORIZZATIVI
Antincendio (aspetti ambientali indiretti in caso di incendio: emissioni in aria, scarichi idrici, produzione di rifiuti)	D.P.R. 1 agosto 2011, n. 151 D.lgs. 09/04/2008, n. 81 - DM 07.08.2012 DM 01/09/2021 Criteri generali per il controllo e la manutenzione degli impianti, attrezzature ed altri sistemi di sicurezza antincendi DM 02/09/2021 Criteri per la gestione dei luoghi di lavoro in esercizio ed in emergenza e caratteristiche dello specifico servizio di prevenzione e protezione antincendio DM 03/09/2021 Criteri generali di progettazione, realizzazione ed esercizio della sicurezza antincendio per luoghi di lavoro
EMAS	Reg. (CE) n. 1221/2009 del 25 novembre 2009 Reg. (UE) 2017/1505 del 28 agosto 2017 Reg. (UE) 2018/2026 del 19 dicembre 2018
Gas ad effetto serra	Gas ad effetto serra: Reg. Ue 517/2014 Reg. UE 2066/2015 Reg. UE 2067/2015 Reg. UE 2068/2015 D.Lgs. 163/2019 DPR 16.11.2018, n. 146
Consumi di acqua	Regolamento del gestore del ciclo idrico integrato Acquedotto del Fiora SPA
Scarichi idrici	d.lgs. 152/2006 e s.m.i. parte terza Normativa regionale: DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE (Toscana) 8 settembre 2008, n. 46/R- "Norme per la tutela delle acque dall'inquinamento" Regolamento del gestore del ciclo idrico integrato Acquedotto del Fiora



Produzione di rifiuti	<p>d.lgs. 152/2006 e s.m.i. Parte IV Legge n. 221 del 2015 DM 01/04/98 n. 145 DM 01/04/98 n. 148 Dec. CE 532/2000, Dec. Ce 955/2014 e s.m.i. Reg. Ue 1357/2014 D.lgs 16/2020 -punti 21 22 e23 Allegato L-quinquies</p> <p>Regolamento per la gestione integrata dei rifiuti Comune di Grosseto (Delibera di Consiglio Comunale n. 39 del 25.05.2020) Regolamento Sei Toscana per la differenziazione ed il conferimento</p>
Sostanze pericolose	<p>d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 D.lgs. 65 del 14/03/2003 DM 07/09/2002 Regolamento 1907/2006 e smi Regolamento 1272/2008</p>
Rumore	<p>Legge 26/10/95, 447 - Legge quadro sull'inquinamento acustico. DPCM 01 marzo 1991 DM 11 dicembre 1996 DM 16 marzo 1998 DPCM 14.11.1997 Piano comunale di classificazione Acustica Comune Grosseto REGOLAMENTO per la disciplina delle attività rumorose del 20.10.2020</p>
Consumo energia Impianti termici	<p>Legge 10/91 DPR 26 agosto 1993, n. 412 d.lgs. 29/12/2006 n. 311 d.lgs. 19/08/2005, n. 192 DPR 551/1999 dPR 16 aprile 2013, n. 74 D.M. 10 febbraio 2014. Linee guida Regione Toscana -DGR n. 1228 del 15.12.2015 e DGR n. 11 del 19.01.2016 - Normativa regionale di recepimento, relativa all'istituzione del catasto impianti termic</p>
Risorse	<p>-D.lgs. n. 152/2006 e agg.to Legge 28 dicembre 2015, n. 221 (Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali)</p> <p>- Criteri minimi ambientali per il Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020)</p>
Emissioni in atmosfera	<p>D.Lgs. 152/2006 e smi parte quinta- dell'Allegato IV parte I</p>
Imballaggi	<p>art. 221 del D.Lgs. 152/2006 adesione al Consorzio Nazionale degli Imballaggi CONAI</p>
Inquinamento Luminoso	<p>L.R. 39/2005 "Disposizioni in materia di energia", in particolare l'art 8 e il capo VI "Disposizioni per la tutela dall'inquinamento luminoso"; - Allegato 1 della scheda C.2 del PAER "L.R. 39/2005 - Criteri per la progettazione, realizzazione e gestione di impianti di illuminazione esterna"; - DGR 962/2004 "Linee guida per la progettazione, l'esecuzione e l'adeguamento degli impianti di illuminazione esterna". - Delibera della Giunta 903 del 20 luglio 2020 " Aggiornamento degli elenchi delle stazioni astronomiche"</p>
Inquinamento da microplastiche	<p>Direttiva Ue 2019/904 sulla riduzione della plastica monouso</p>

#### 4. IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

LA PESCHIERA ha implementato fin dal 2010 un Sistema di Gestione Ambientale in accordo ai requisiti previsti dalla norma UNI EN ISO 14001 e alle specifiche riportate nel Regolamento EMAS.

Il Sistema di Gestione Ambientale è pienamente integrato con gli schemi di certificazione per la qualità (UNI EN ISO 9001:2015) e la sicurezza alimentare (UNI EN ISO 22000:2005-UNI EN ISO 22005:2007), nonché con quello per la Salute e la Sicurezza sul

lavoro (ISO45001:2018), attualmente in fase di certificazione. Il sistema di gestione ambientale di Peschiera è strutturato secondo i requisiti della Norma UNI EN ISO 14001:2015, come previsto dall'allegato II del Regolamento EMAS, e prevede le seguenti attività:



##### Attività conoscitiva

- Individuazione dei fattori del contesto interni ed esterni in cui opera l'azienda.
- Individuazione delle parti interessate agli aspetti ambientali e delle sue esigenze
- Individuazione e pianificazione dei processi aziendali

##### Attività della direzione

- Definizione e diffusione della politica integrata
- Individuazione della struttura organizzativa

##### Attività di pianificazione

- Individuazione e gestione dei rischi e delle opportunità
- Individuazione e valutazione degli aspetti ambientali e relative prestazioni
- Individuazione e gestione degli obblighi di legge in materia ambientale
- Definizione del programma di miglioramento
- Attività di gestione risorse:
- Risorse umane (formazione, consapevolezza e coinvolgimento)
- Infrastrutture (gestione delle manutenzioni e verifiche periodiche)
- Gestione della comunicazione
- Gestione dei documenti e delle informazioni

##### Attività operativa

- Gestione degli aspetti ambientali
- Gestione delle emergenze ambientali

##### Attività di misurazione


- Monitoraggio delle prestazioni ambientali e verifica del rispetto delle prescrizioni ambientali.
- Audit e verifiche di conformità
- Riesami periodici del sistema di gestione

##### Attività di miglioramento

- Gestione delle non conformità ambientali e azioni correttive
- Miglioramento continuo



#### **4.1. La Politica Aziendale**



COOPERATIVA  
**LA PESCHIERA**

**POLITICA AZIENDALE PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE E LA SICUREZZA**

La Peschiera Società Cooperativa è un'azienda specializzata nell'erogazione di servizi di ristorazione collettiva, trasporti di persone, pulizie civili e industriali, facchinaggio.

La Direzione considera prioritaria la diffusione della cultura della qualità, del rispetto e tutela dell'ambiente e dell'attenzione alla salute e sicurezza sul lavoro e alla sicurezza alimentare, per la crescita dell'azienda e di tutte le parti interessate con cui essa interagisce direttamente o indirettamente. A tal fine, si ritiene fondamentale il miglioramento continuo dei processi di gestione interni, operando secondo le modalità previste dal sistema di gestione integrato qualità ambiente e salute e sicurezza alimentare e sul lavoro secondo le norme UNI ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, UNI EN ISO 22000:2005, UNI EN ISO 22005:2007, HACCP UNI 10854:1999, D.M. 13 FEBBRAIO 2014.

In relazione al proprio contesto di riferimento e alle parti interessate alle attività e ai prodotti/servizi erogati, la Direzione si impegna a:

- promuovere l'approccio per processi e, per ciascun processo, valutare e gestire i rischi e le opportunità;
- definire obiettivi e indicatori, considerando in ogni azione/decisione presa tutti i pertinenti aspetti legati alla qualità, all'ambiente e alla salute e sicurezza, e monitorarli attraverso un costante riesame; valutare le esigenze del Cliente al fine di soddisfarne al meglio i requisiti, così da favorire la competitività aziendale generale;
- rispettare e soddisfare tutte le leggi e i requisiti applicabili ed attuare un controllo costante con specifiche verifiche di conformità;
- proteggere e valorizzare l'ambiente e adottare tutte le misure necessarie per prevenire l'inquinamento;
- fornire prodotti alimentari sicuri dal punto di vista igienico sanitario, garantendone la rintracciabilità di filiera;
- fornire condizioni di lavoro sicure e salubri e adottare tutte le misure necessarie per eliminare i pericoli, ridurre i rischi e per la prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali;
- attuare i processi necessari per prepararsi e rispondere alle potenziali situazioni di emergenza;
- promuovere la consultazione e partecipazione delle parti interessate, massimizzare le prestazioni dei prodotti/servizi erogati rispetto ai requisiti del sistema di gestione integrato;
- fornire le risorse necessarie alla realizzazione, al mantenimento dell'efficacia e al miglioramento del sistema di gestione integrato per la qualità, ambiente e salute e sicurezza.


A tal fine si ritiene centrale il coinvolgimento delle parti interessate attraverso:

- la sensibilizzazione di tutte le parti interessate sugli impegni della presente Politica integrata;
- il coinvolgimento degli stakeholder nei processi di definizione degli obiettivi del sistema di gestione integrato;
- la formazione continua e l'acquisizione della consapevolezza da parte del Personale, operante a tutti i livelli, rispetto agli elementi fondanti della gestione della qualità, della sicurezza dei prodotti/servizi erogati, dell'ambiente e della salute e sicurezza propria, dei colleghi e di tutte le parti interessate;
- processi di comunicazione e confronto trasparenti in relazione ai requisiti e alle prestazioni del sistema di gestione integrato tra tutti i soggetti portatori di interesse.

La Direzione assicura che la presente politica sia documentata, resa operativa, mantenuta attiva, periodicamente riesaminata, diffusa a tutto il personale a tutte le parti interessate, nonché resa disponibile al pubblico.

Santa Fiora, 14.02.2019

LA PRESIDENTE



all. 1 MI-Rev. 3

Figura 11 - La Politica Aziendale

## 5. ASPETTI AMBIENTALI E INDICATORI CHIAVE

Si presenta, di seguito, analisi, definizione e quantificazione degli aspetti ambientali (diretti ed indiretti), che possono avere un impatto ambientale presso il sito oggetto della presente Dichiarazione Ambientale, la cui significatività è stata valutata tenendo conto dei seguenti elementi: potenzialità dell'aspetto di causare un danno ambientale, fragilità dell'ambiente (locale, regionale, globale ecc.), entità, numero, frequenza e reversibilità degli impatti ambientali conseguenti, obblighi di conformità derivanti da eventuali normative ambientali, importanza dell'aspetto considerato per le parti interessate. Gli aspetti ambientali vengono valutati sia in condizioni operative normali che in condizioni di emergenza o anomalie.

### 5.1. Aspetti ambientali significativi del sito

L'analisi ambientale condotta sul sito oggetto della presente Dichiarazione Ambientale ha individuato come i seguenti aspetti **AMBIENTALI SIGNIFICATIVI**:

DIRETTI	
CONDIZIONI NORMALI	CONDIZIONI ANOMALE E DI EMERGENZA
Consumi energetici	Rumore
Gas ad effetto serra	Fughe di gas refrigeranti
Consumo di risorse idriche	Spreco di risorse idriche
Consumo di materie prime	Prevenzione incendi
Gestione di sostanze pericolose	Sversamenti
Produzione di rifiuti	Raccolta non differenziata

Tabella 2-Aspetti Ambientali Diretti

Sono stati individuati significativi anche gli aspetti ambientali indiretti (sui quali l'organizzazione non può esercitare un controllo gestionale totale) legati alle attività delle ditte esterne alle quali la società affida i seguenti servizi:

INDIRETTI
attività di manutentori e subappaltatori
Ritiro e recupero/smaltimento rifiuti
Disinfestazione e derattizzazione
Manutenzione degli impianti e delle attrezzature
Manutenzione e il lavaggio degli automezzi

Tabella 3-Aspetti Ambientali Indiretti

Le procedure del sistema di gestione ambientale prevedono un criterio di preferenza nella scelta dei fornitori che dimostrino di limitare l'impatto ambientale delle proprie attività (possesso di certificazioni ambientali, impiego di pratiche eco-compatibili).

Tali fornitori vengono valutati annualmente, ad essi sono comunicati i requisiti di loro competenza e monitorata la validità delle loro autorizzazioni ambientali, tramite la richiesta di certificati e rinnovi e documenti che diano evidenza della corretta gestione dei rifiuti prodotti.

Nel seguito verranno analizzati nel dettaglio tutti gli aspetti ritenuti significativi relativamente al sito oggetto della presente Dichiarazione Ambientale, per ognuno di esso verranno forniti riferimenti legislativi ed autorizzativi e calcolati gli indicatori chiave seguendo la metodologia indicata all'allegato IV del regolamento EMAS.

## **5.2. Indicatori Chiave delle prestazioni ambientali**

**Gli indicatori chiave sono espressi da un rapporto  $R = A/B$ , dove :**

**il dato A** numeratore del rapporto, indica il consumo/impatto totale annuo per ogni aspetto ambientale;

**il dato B**, denominatore del rapporto, indica un valore annuo di riferimento rappresentativo dell'attività tipica dell'Organizzazione.

**Gli indicatori sono calcolati per i seguenti aspetti ambientali diretti:**

1. Efficienza energetica;
2. Efficienza dei materiali;
3. Acqua (approvvigionamento idrico);
4. Rifiuti;
5. Biodiversità;
6. Emissioni.

Si riportano di seguito in forma riassuntiva gli indicatori chiave stabiliti dall'allegato IV del regolamento EMAS CE n. 1221/2009 come modificato dal Reg (UE) 2018/2026.

Per i commenti e i dettagli si rimanda ai successivi paragrafi in cui sono analizzati i singoli aspetti ambientali e dettagliate le puntuali prestazioni in relazione a ciascun indicatore.

Tabella 4-Compendio Indicatori Chiave

DATI PER LA COMPOSIZIONE DEGLI INDICATORI CHIAVE									
DATO B= DENOMINATORE DEGLI INDICATORI)									
DATI	codice	natura	u.m.	2020	2021 (ge- lug)	Totale 2021	2022 (ge lug)	Totale 2022	2023 (ge ago)
Numero pasti totali prodotti nel centro cottura	B1	Misurato	n./ anno	11.9 40	6.770	20.283	42.966	91.005	41.281
Numero pasti Self Service	B2	Misurato	n./ anno	11.9 40	6.770	11.311	8.511	14.277	7.004





Usso del suolo totale (superficie totale del sito)	B3	Misurato	m <sup>2</sup> , %	740,777 100	740,777 100%	740,777 100%	740,777 100%	740,777 100%	740,777 100%
<b>DATO A= NUMERATORE DEGLI INDICATORI)</b>									
DATI	codice	natura	u.m.	2020	2021 (ge- lug)	Totale 2021	2022 (ge lug)	Totale 2022	2023 (ge ago)
<b>Consumi Energetici</b>	<b>A1</b>	Misurato	GJ/anno	<b>473</b>	<b>314</b>	<b>557</b>	<b>607</b>	<b>980</b>	<b>590</b>
Energia Elettrica BT Totale	A1.1	Misurato	kWh/anno	45.735	28.198	47.750	45.481	77.035	46.499
Energia Elettrica BT da fonti rinnovabili acquistata	A1.2	Stimato	kWh/anno	19.090	11.705	19.931	18.984	32.971	19.901
Gas Metano	A 1.3	Misurato	Sm <sup>3</sup> /anno	2.281	1.406	3.280	<b>4.382</b>	7.401	3832
Gasolio per autotrazione	A.1.4	Misurato	Litri/anno	936	885	1.976	<b>2.630</b>	3.247	2.594
<b>Consumo di materiali</b>	<b>A2</b>								
Materie prime alimentari	A2.1	Misurato	Kg=lit/anno	8.955	4.996	15.328	<b>32.170</b>	57.415	30.197
Spesa totale per imballaggi	A2.2	Misurato	Euro/anno	4.776	3.000	2.478	<b>4.173</b>	4.294	1.539
Spesa per imballaggi compostabili	A.2.3	Misurato	Euro/anno	573	450	478	<b>964</b>	1.189	612
Prodotti chimici per pulizia/sanificazione	A2.4	Stimato	Kg =lit /anno	155	95	213	<b>299</b>	422	268
Prodotti chimici per pulizia e sanificazione a marchio Ecologico	A2.5	Stimato	Kg =lit /anno	7	5	5	<b>4</b>	12	38
<b>Consumi idrici</b>	<b>A3</b>	Misurato	M <sup>3</sup> /anno	<b>584</b>	<b>332</b>	<b>490</b>	<b>826</b>	<b>1261</b>	<b>381</b>
<b>Rifiuti Speciali non pericolosi</b>	<b>A4</b>	Misurato	kg/anno	<b>30</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>20</b>	<b>70</b>	<b>50</b>
<b>Biodiversità -Uso del suolo</b>	<b>A5</b>								
Superficie impermeabilizzata	A5.1	Misurato	m <sup>2</sup> , %	571,474 77,15%	571,474 77,15%	571,474 77,15%	<b>571,474 77,15%</b>	<b>571,474 77,15%</b>	571,474 77,15%
Superficie orientata alla natura del sito.	A5.2	Misurato	m <sup>2</sup> , %	169,303 22,85%	169,303 22,85%	169,303 22,85%	<b>169,303 22,85%</b>	<b>169,303 22,85%</b>	169,303 22,85%
Superficie orientate alla natura fuori dal	A 5.3	Misurata	m <sup>2</sup> , %	0 0%	0 0%	0 0%	<b>0 0%</b>	<b>0 0%</b>	0 0%
<b>Emissioni</b>	<b>A6</b>								
Gas Serra =CO2 emessa ( fughe+ fonti energ.)	A6.1	Misurata	Kg CO2 eq /anno	24.790	11.585	21.512	<b>25.393</b>	32.858	30.312
NOx Ossidi di azoto (metano e gasolio)	A6.2	Misurata	gr/anno	5.178	3.846	9.289	<b>10.356</b>	17.099	10.624
PM Polveri sottili (metano e gasolio)	A6.3	Misurata	gr/anno	67	60	148	<b>141</b>	227	166
CO Monossido di carbonio (metano e gasolio)	A6.4	Misurata	gr/anno	12.953	10.204	24.882	<b>26.263</b>	43.038	28.297



Sox Ossidi di zolfo (metano e gasolio)	A6.5	Misurata	gr/anno	26	16	38	51	86	44
---	------	----------	---------	----	----	----	----	----	----

Tabella 5-Indicatori Chiave

INDICATORI CHIAVE	EFFICIENZA ENERGETICA						
	Espresso in	2020	Ge-Lu 2021	Tot 2021	Ge-LU 2022	Totale 2022	2023 (ge ag)
<b>R1 = A1/B1</b>							
<b>Consumo totale di energia</b> (elettrica, metano, gasolio) per pasto prodotto <i>(rapporto fra il consumo energetico totale annuo sul numero dei pasti prodotti in un anno)</i>	GJ/pasto	0,04	0,05	0,02	0,01	0,01	0,009
<b>R2 = A1.2/B1</b>							
<b>Consumo di energia elettrica da fonti rinnovabili</b> acquistata per pasto prodotto <i>(rapporto fra energia rinnovabile e numero pasti prodotti nell'anno)</i>	GJ/pasto	0,013	0,014	0,016	0,008	0,003	0,004
<b>R3 = A1.4/B1</b>							
<b>Consumi di gasolio per pasto prodotto</b> <i>(rapporto fra litri di gasolio consumati in una anno per la veicolazione dei pasti e pasti prodotti)</i>	Litri/pasto	0,08	0,13	0,09	0,06	0,04	0,06
<b>EFFICIENZA DEI MATERIALI</b>							
<b>R4= A2.1/B2</b>							
<b>Consumo di derrate alimentari per pasto</b> <i>(rapporto kg di materie prime alimentari e numero pasti annui)</i>	Kg=lit/pasto	0,75	0,74	0,74	0,75	0,63	0,73
<b>R5 = A2.2 /B2</b>							
<b>Spesa di Imballaggi per pasto</b> <i>(rapporto tra spesa annua per imballaggi e numero pasti prodotti in un anno)</i>	Euro/past o	0,40	0,44	0,12	0,10	0,05	0,04



<b>R6 = A2.3 /A2.2</b>	<b>Espresso in</b>	<b>2020</b>	<b>GE-LU 2021</b>	<b>Tot 2021</b>	<b>GE -LU 2022</b>	<b>Totale 2022</b>	<b>2023 (ge ago)</b>
<b>Imballaggi compostabili utilizzati</b> <i>(rapporto tra spesa per imballaggi compostabili e spesa totale per imballaggi x100)</i>	%	12%	15%	19%	23%	28%	40%
<b>R7=A2.4/B2</b>							
Consumo di <b>prodotti chimici</b> per la pulizia e la sanificazione per pasto prodotto <i>(rapporto tra kg(lit) di detersivi e sanificanti e numero pasti in un anno)</i>	Kg/pasto	0,007	0,005	0,006	0,005	0,005	0,006
<b>R8=A2.5/A2.4</b>							
Consumo di <b>prodotti chimici a marchio ecologico</b> ( kg(=lit) di detersivi e sanificanti ecologici su totale prodotti chimici x 100 )	%	5%	5%	2%	1%	3%	14%
<b>R9=A3/B1</b>	<b>ACQUA</b>						
<b>Consumo idrico</b> totale annuo per pasto prodotto <i>(rapporto fra il consumo di acqua annuo e il numero di pasti annui)</i>	m <sup>3</sup> /pasto	0,049	0,049	0,024	0,019	0,014	0,009
<b>R10=A4/B2</b>	<b>RIFIUTI</b>						
<b>Produzione di rifiuti speciali non pericolosi</b> per pasto prodotto <i>(rapporto fra i kg di rifiuti npi annuo e il numero di pasti prodotti in un anno)</i>	Kg/pasto	0,0025	0,010	0,0035	0,0005	0,0008	0,0012
<b>Note</b>	A partire dal novembre 2021, La Peschiera ha aumentato notevolmente il numero dei pasti prodotti, grazie all'acquisizione di una commessa di catering veicolato per l'Esercito, cosicché ha visto migliorare, come era nei suoi obiettivi, gli indicatori e l'efficienza dell'impianto.						



BIODIVERSITÀ							
<b>R11= (A5.2+A5.3)/B3</b>	Espresso in	2020	GE-LU 2021	Tot 2021	GE –LU 2022	Tot 2022	GE –AG 2023
Uso del suolo: <b>superficie orientata alla natura</b>  <i>(rapporto % tra m<sup>2</sup> di superficie orientata alla natura e superficie totale del sito)</i>	(m <sup>2</sup> / m <sup>2</sup> )%	22,85%	22,85%	22,85%	22,85%	22,85%	22,85%
<b>R12= A6.1/B1</b>	<b>EMISSIONI</b>						
Emissioni totali <b>Kg CO<sub>2</sub>eq<sup>1</sup></b> per pasto prodotto <i>(rapporto fra kg di CO<sub>2</sub> equivalenti prodotta da fonti energetiche e fughe di f-gas sul numero di pasti prodotti)</i>	Kg CO <sub>2</sub> /Pasti	2,08	1,71	1,03	0,59	0,36	0,73
<b>R13=A6.2/B1</b>							
Emissioni di gr di <b>NO<sub>x</sub></b> per pasto prodotto <i>(rapporto tra gr di ossido di azoto emessi e pasti prodotti)</i>	Gr/pasti	0,43	0,57	0,45	0,24	0,19	0,26

<sup>1</sup> I fattori di conversione utilizzati sono:

**Energia elettrica:** valori certificati Inventario GHG 2022 del gestore Enel Energia dichiarati nel “rapporto di sostenibilità 2022”

**Metano:** tabelle comunicate annualmente dal Ministero dell’Ambiente “parametri standard nazionali per l’inventario delle emissioni di CO<sub>2</sub>” (anni 2018-2019-2020-2021) di cui alla Deliberazione 14/2009 del Ministero dell’Ambiente- linee guida per il monitoraggio e la comunicazione delle emissioni di gas a effetto serra ai sensi della direttiva 2003/87/CE-

**Gasolio** – diagnosi energetiche Enea 2020

Fattori di conversione in KgCO <sub>2</sub> eq	2020	2021	2022	2023
energia elettrica (kg CO <sub>2</sub> /KWh)	0,214	0,214	0,227	0,227
metano (KgCo <sub>2</sub> / smc)	1,984	1,984	1,983	1,983
gasolio (kgCo <sub>2</sub> /litri) (KgCo <sub>2</sub> /KWh= 2,64/ 1litro di gasolio = 9,169 Kwh )	2,42	2,42	2,42	2,42

R14 = A6.4/B1	Espresso in	2020	Ge- Lu 2021	Totale 2021	GE-LU 2022	Totale 2022	GE-AG 2023
Emissioni di gr di CO per pasto prodotto (rapporto tra gr di monossido di carbonio emessi e pasti prodotti)	Gr/pasti	1,08	1,51	1,19	0,61	0,47	0,68
<b>Note</b>	Relativamente alle emissioni annuali totali in atmosfera, i quantitativi di SO <sub>x</sub> e PM misurati nel periodo in esame risultano essere poco significativi; per tali considerazioni non è stato individuato l'indicatore chiave specifico. Inoltre nel 2022 le emissioni in atmosfera sono state abbattute anche grazie alla dismissione della caldaia a metano per la produzione di acqua calda, che è stata sostituita da un boiler a pompa di calore ad alta efficienza energetica alimentato da energia elettrica.						

*5.2.1. Individuazione dei dati di riferimento rappresentativi dell'attività (BASE B)*

La base degli indicatori (B) costituisce il riferimento a cui riportare i valori rilevati (A) nel monitoraggio e misurazione periodico delle prestazioni ambientali (consumi, inquinanti, CO<sub>2</sub>eq). Nella composizione della base (B) sono stati considerati i seguenti dati:

Tabella 6-Dato B Pasti prodotti nell'anno

<b>B- NUMERO DI PASTI<sup>2</sup> PRODOTTI 2018-2022 (LUGLIO)</b>						
Pasti prodotti	2020	gen - lug 2021	Totale 2021	Ge- lug 2022	Totale 2021	Ge- Ag 2022
<b>(B1) PASTI TOTALI</b>	11.940	6.770	20.283	42.966	91.005	41.281
Catering veicolato caserme (La commessa è stata avviata in ottobre 2021)	-	-	8.972	34.455	76.728	34.277
<b>(B2) PASTI-SELF SERVICE ED ALTRI CATERING VEICOLATI</b>	11.940	6.770	11.311	8.511	14.277	7.004

**A partire dal 28 ottobre 2021 La peschiera ha ottenuto la commessa per la fornitura di pasti alle caserme, pertanto il dato di produzione pasti risulta notevolmente incrementato.**

<sup>2</sup> Per pasti si intende : a) nel caso dei pasti veicolati alle caserme il numero dei pasti completi ordinati e consegnati al committente;  
b) nel caso dei pasti serviti al self service, dal numero dei coperti ( vassoi);  
c) nel caso di altri catering e servizi di delivery, il numero di persone cui sono destinati (i menù proposti vengono infatti quotati a persona)

Per la maggior parte degli indicatori, il dato B (denominatore degli indicatori chiave) preso come riferimento è il numero **(B1) complessivo dei pasti prodotti** nel sito

Relativamente alla **composizione dell'indicatore chiave Biodiversità – Uso del suolo**, il denominatore di riferimento è dato dal **suolo complessivamente occupato (B3)**

Tabella 7- Dato B superficie occupata

Uso del suolo	2020	Ge-Lu 2021	Totale 2021	Ge- Lu 2022	Totale 2022	Ge- Ag 2023
Superficie totale impermeabilizzata m <sup>2</sup>	571,474	571,474	571,474	571,474	571,474	571,474
Superficie totale orientata alla natura del sito m <sup>2</sup>	169,303	169,303	169,303	169,303	169,303	169,303
<b>B3 -Superficie totale m<sup>2</sup></b>	<b>740,777</b>	<b>740,777</b>	<b>740,777</b>	<b>740,777</b>	<b>740,777</b>	<b>740,777</b>

### 5.3. **Consumi di risorse energetiche (A1)**

I principali consumi di energia del sito in esame sono dovuti al consumo di:

- carburanti per il trasporto di pasti;
- gas metano per la cottura di cibi e per la produzione di acqua calda;
- energia elettrica per le attrezzature e impianti di produzione, lavaggio stoviglie, conservazione refrigerata, climatizzazione degli ambienti, illuminazione e servizi ausiliari.

Il monitoraggio dei consumi di energia è affidato al responsabile del SGA che periodicamente ne registra i dati sul bilancio ambientale consultando i dati delle fatture emesse dai gestori e i contatori. La tabella che segue riporta i consumi del periodo 2020- luglio 2023 e l'**indicatore di prestazione energetica**.

La Peschiera non è tenuta alla nomina dell'Energy Manager (Art.19 L.10/91,Circ.226/F del 3 marzo 1993) in quanto i suoi consumi globali sono inferiori a 1.000 TEP/anno, né è tenuta alla presentazione delle diagnosi energetiche ai sensi del D.Lgs 102/2014.

Tabella 8-Consumi energetici

Dati/Indicatori	Consumi energetici	2020	gen-lug 2021	Totale 2021	Ge- lu 2022	Totale 2022	Ge- Ag 2023
A1.1	Energia elettrica BT totale (KWh)	45.735	28.198	47.750	45.481	77.035	46.499
A1.2	Energia Elettrica da fonti rinnovabili (KWh)	19.090	11.705	19.931	18.984	32.971	19.901
A 1.3	Metano (Smc <sup>3</sup> )	2.281	1.406	3.280	4.382	7.401	3832

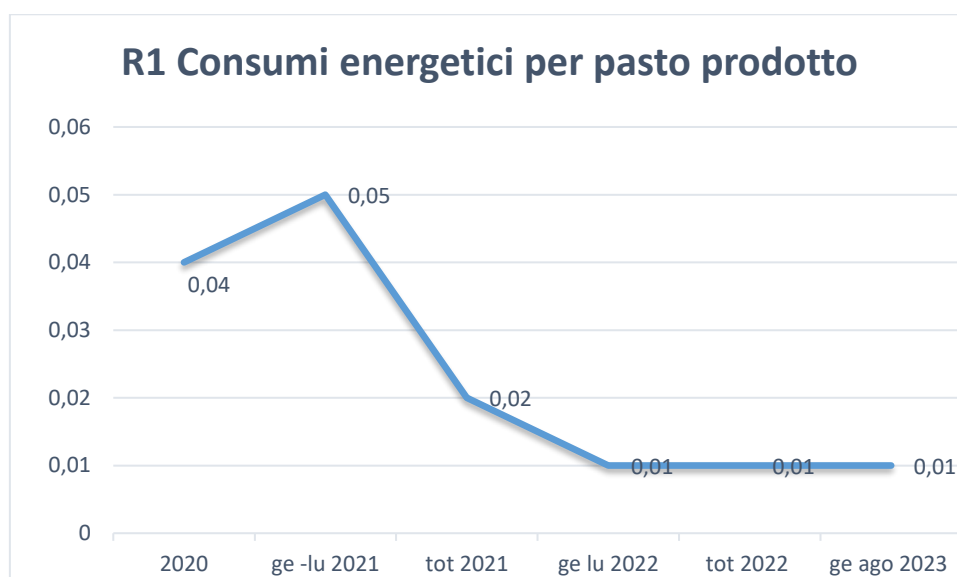
<sup>3</sup> Smc= Standard metri cubi, gas a pressione atmosferica di 1.013,25 millibar e temperatura di 15°C





<b>A.1.4</b>	<i>Gasolio per veicolazione pasti (litri)</i>	936	885	1.976	2.636	3.247	<b>2.594</b>
<b>A1</b>	<b>TOTALE CONSUMI ENERGETICI ESPRESSI IN GJ<sup>4</sup></b>	473	314	557	607	980	590
<b>R1 = A1/B1</b>	<i>Consumi energetici totali per pasto (GJ/pasto)</i>	0,04	0,05	0,03	0,01	0,01	0,01
<b>R2 = A1.2/B1</b>	<i>Consumo di energia elettrica da fonti rinnovabili acquistata per pasto (GJ/pasto)</i>	0,013	0,014	0,007	0,003	0,003	0,004

Grafico 1 - R1 Indice dei consumi energetici



La crescita dell'indice di prestazione energetica risente fino al 2021 della drastica diminuzione dei pasti, dovuta alla contrazione dei volumi di produzione per l'emergenza sanitaria Covid -19, che ha determinato un sottoutilizzo dell'impianto di produzione a partire dal 2020 (impianti di cottura, forni a gas, cuocipasta, celle frigo, climatizzatori, automezzi, etc. sono stati utilizzati per preparare, somministrare e veicolare un numero molto inferiore di pasti). A partire da novembre del 2021 l'indicatore migliora notevolmente grazie all'aumento del numero dei pasti che ottimizza l'uso dell'impianto.

<sup>4</sup> Conversione in TEP e GJ delle diverse fonti energetiche effettuata con foglio di calcolo Enea per le diagnosi energetiche Rev 12 – del 2020.07.08 (TEP= 41,868 GJ)

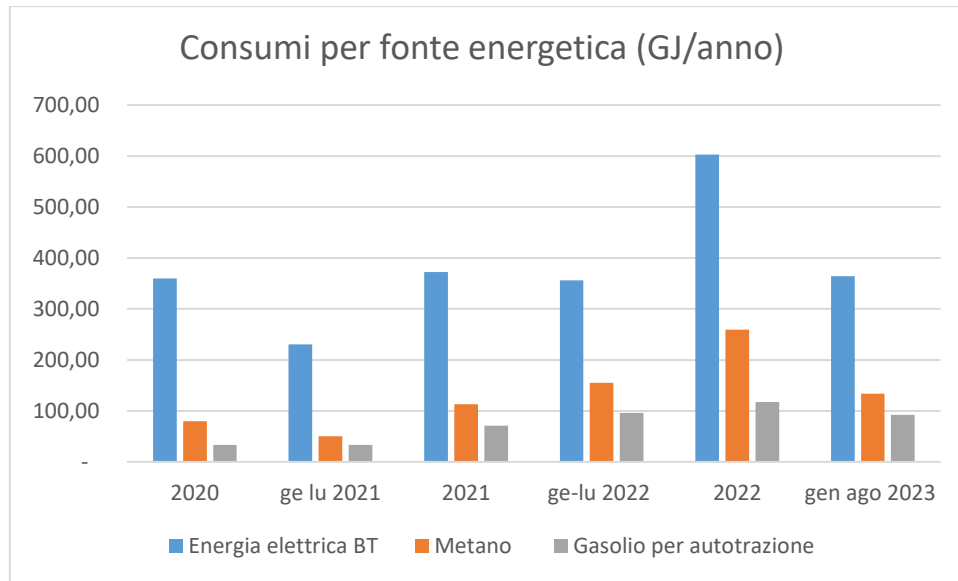


Grafico 2-Consumi per fonte energetica

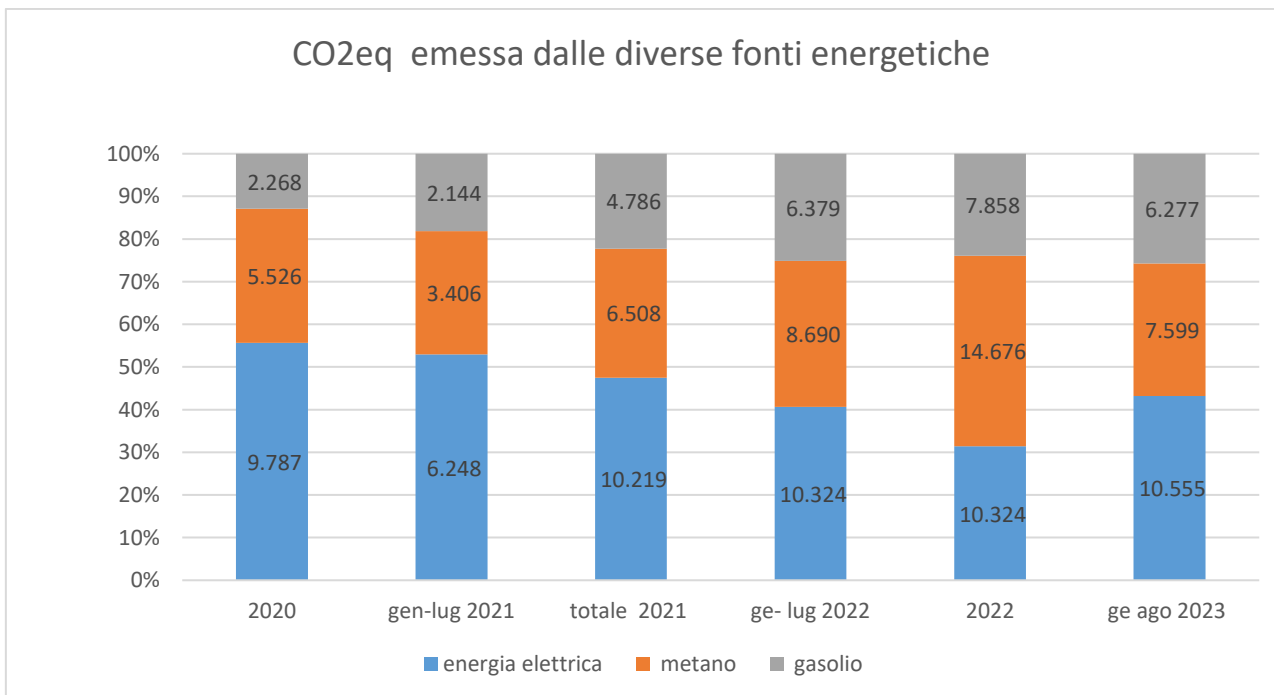


Grafico 3 – Kg di CO2eq delle fonti energetiche utilizzate

*5.3.1. I consumi energetici da fonti rinnovabili*

Nel sito in esame **non sono installati impianti fotovoltaici** per la produzione in proprio di energia da fonti rinnovabili.

**Il contributo delle fonti rinnovabili** è stato quantificato sulla base del valore percentuale definito nell'ambito della "Composizione del mix medio nazionale utilizzato per la produzione dell'energia elettrica immessa in rete" (determinato ai sensi del Decreto del Ministro dello Sviluppo Economico del 31 luglio 2009) come comunicato dal gestore Enel Energia 2023 relativa ai due anni precedenti. Per gli anni 2022 e 2023 si è stimato il valore applicando la percentuale dell'ultimo dato consuntivo più recente a disposizione fornito dal gestore.

Tabella 9-Mix energetico del gestore Enel Energia

	Composizione del mix energetico utilizzato per la produzione dell'energia elettrica venduta dall'impresa nei due anni precedenti		Composizione del mix iniziale nazionale utilizzato per la produzione dell'energia elettrica immessa nel sistema elettrico italiano nei due anni precedenti	
	Anno 2021 *	Anno 2022 **	Anno 2021 *	Anno 2022 **
Fonti primarie utilizzate	%	%	%	%
Fonti rinnovabili	46,45	47,07	42,80	36,84
Carbone	7,64	10,20	5,03	9,43
Gas Naturale	38,11	35,84	48,01	46,92
Prodotti petroliferi	0,82	1,57	0,89	2,01
Nucleare	4,14	1,60	0,00	0,00
Altre fonti	2,84	3,72	3,27	4,80

\* dato consuntivo  
\*\* dato pre-consuntivo

Tabella 10-Consumi energetici da fonti rinnovabili e convenzionali

Consumi energetici da fonti rinnovabili e convenzionali (GJ/anno)	2020	gen-lug 2021	Totale 2021	Ge- lu 2022	Totale 2022	Ge- lu 2023
Energia elettrica da fonti non rinnovabili (GJ)	360,06	230,27	372,63	355,88	343,32	209,34
Energia Elettrica da fonti rinnovabili (GJ)	150,72	92,11	343,32	334,94	259,58	154,91
Totale energia elettrica (GJ)	510,79	322,38	715,94	690,82	602,90	364,25
Consumi energetici da fonti rinnovabili e convenzionali composizione %	2020	gen-lug 2021	Totale 2021	Ge- lu 2022	Totale 2022	Ge- lu 2023
Consumi energetici da fonti non rinnovabili (%)	70%	71%	52%	52%	57%	57%
Energia Elettrica da fonti rinnovabili (%)	30%	29%	48%	48%	43%	43%

I dati esposti nella tabella precedente evidenziano il mix energetico del gestore Enel Energia.

*5.3.2. I consumi energetici per la veicolazione dei pasti*

Il trasporto dei pasti presso i committenti è attualmente effettuato mediante 1 furgone alimentato a gasolio Classe emissione Euro 5b. La Peschiera ha in programma la progressiva dismissione dei propri mezzi di procedere alla sostituzione (con contratto di autonoleggio aziendale) con modelli “green” del tipo ibrido o euro 6 in linea con le nuove direttive europee in termini di inquinamento. Al momento vista la complicata situazione rispetto ai costi energetici, ha escluso l’uso di veicoli a metano. Di seguito si riportano i dati sulle prestazioni relative al trasporto dei pasti.

Tabella 11- Consumi di gasolio per veicolazione pasti

Dati/ Indicatori	Consumi di gasolio per veicolazione pasti	2020	gen-lug 2021	Totale 2021	Ge- lug 2022	Totale 2022	Ge- Ago 2023
Km	<i>Km effettuati nell'anno</i>	10.784	9.647	23.962	22.582	36.356	26.950
A1.4	<i>Consumi di gasolio (litri)</i>	936	885	1.976	2.636	3.247	2.594
<b>R3 = A1.4/B1</b>	<i>Consumi di gasolio per pasto prodotto (litri/pasto)</i>	0,08	0,13	0,09	0,06	0,04	0,06

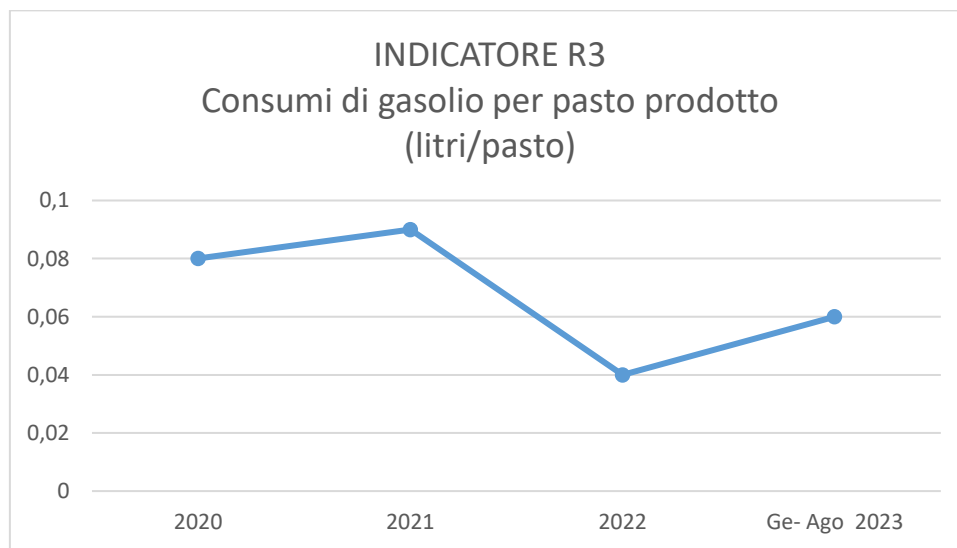


Grafico 4-R3 Indice consumi di gasolio per pasto

A partire dalla fine del 2021 l’aumento del numero dei pasti ha reso possibile anche il valore dell’indicatore R3, infatti i mezzi viaggiano a pieno carico con conseguente ottimizzazione dell’uso del gasolio per pasto.

#### 5.4. Consumi di materie prime

Presso il sito in esame, la realizzazione dei servizi viene rappresentata dalla produzione di pasti a partire da materie prime alimentari e dalla fornitura di derrate alimentari.

Le materie prime sono rappresentate da derrate alimentari, detersivi e sanificanti per la pulizia, imballaggi per il confezionamento e l'asporto.

I consumi di materie prime vengono rendicontati nell'ambito delle elaborazioni del controllo di gestione aziendale e dell'ufficio acquisti attraverso l'utilizzo di file tenuti aggiornati e periodicamente analizzati per il controllo budgetario attraverso il monitoraggio delle incidenze di consumo delle materie per pasto prodotto.

Nel seguito si riportano i dati e gli indicatori elaborati per il consumo di materie prime alimentari, detersivi e sanificanti, imballaggi per il confezionamento.

##### 5.4.1. Consumi di materie prime alimentari

**Le materie prime alimentari** sono acquistate in base al menù e al numero di pasti. Nella selezione dei fornitori La Peschiera privilegia la prossimità all'impianto, e ciò sia per eventuali approvvigionamenti *last minute*, sia per ridurre il traffico indotto e il conseguente inquinamento ambientale. Nella scelta delle derrate sono privilegiati i prodotti locali (Km 0).

**Per le forniture di pasti ad enti pubblici, i cui capitolati prevedono l'applicazione dei CAM 2020 (Criteri minimi ambientali per il Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari -DM n. 65 del 10 marzo 2020), La Peschiera effettua il monitoraggio trimestrale delle quantità acquistate di prodotti certificati biologici, DOP, IGP;IGT, altre certificazioni di sostenibilità, e ne trasmette trimestralmente i report alle stazioni appaltanti. In particolare, le percentuali richieste di materie prime bio, dop, igp, igt Agriqualità, Km 0 ,etc. sono quelle previste dalla lettera D. "Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme".**

Tabella 12- Consumi di derrate alimentari

Dati/Indicatori	Consumi di materie prime alimentari <sup>5</sup>	2020	gen-lug 2021	Tot 2021	Ge -Lu 2022	Tot 2022	Ge -Ago 2023
A2.1	Kg (=lit) di materie prime alimentari	8.955	4.996	15.328	32.170	57.415	30.197
R4 = A2.1/B2	Materie prime utilizzate per pasto prodotto (kg/pasto)	0,75	0,74	0,74	0,75	0,63	0,73

<sup>5</sup> Per il 2018 e 2019, i dati si riferiscono alle materie prime relative ai soli pasti prodotti per il self service, in quanto non sono disponibili dati sugli acquisti del partner che ha gestito la produzione fino a giugno 2019.

L'andamento dell'indicatore R4 evidenzia nel periodo in esame una sostanziale stabilità, a meno di una leggerissima diminuzione dovuta al costante impegno nella lotta allo spreco alimentare.

#### 5.4.2. Consumi di imballaggi

Il confezionamento dei pasti per l'asporto avviene o in monoporzione, con materiale a perdere, o in multiporzione in vasche gastronorm o di acciaio, dunque riutilizzabili. La somministrazione al self service prevede l'utilizzo di vassoi con tovaglietta in carta-paglia e tovagliolo in carta riciclata.

Vengono inoltre utilizzati sacchetti in carta e buste biodegradabili, vaschette di alluminio, sacchetti gelo, rotoli di pellicola, alluminio e carta- forno.

La Peschiera ha formalizzato la propria adesione al CONAI (Consorzio Nazionale degli Imballaggi) con profilo di "utilizzatore di imballaggi".

In ottemperanza alla Direttiva Ue 2019/904 sulla riduzione della plastica monouso, a partire dal 2020 La Peschiera per l'asporto e i buffet utilizza quasi esclusivamente prodotti in mater-bi, compostabili e biodegradabili. **Attualmente circa il 40% della spesa per imballaggi è costituita da materiali ecologici compostabili.**



Nella fornitura continuativa di pasti, la scelta di confezionamento è sempre quella del multi-porzione in vasche di acciaio o gn. Di seguito si riportano i dati sui consumi di imballaggi.

Tabella 13- Consumo di imballaggi

Dati /indicatori	Consumi di imballaggi	2020	gen-lug 2021	Tot 2021	ge- lu 2022	Tot 2022	ge- ago 2023
A.2.2	Spesa per imballaggi (€)	4.776	3.000	2.478	<b>4.173</b>	4.294	<b>1.539</b>
<b>R5=A.2.2 /B2</b>	Incidenza Imballaggi per pasti prodotti (€/pasto)	0,40	0,44	0,12	0,10	0,05	0,04
<b>A2.3</b>	Spesa per Imballaggi in materiali compostabili (€)	573	450	478	964	1.189	612
<b>R6 =A2.3/A.2.2x 100</b>	Percentuale spesa di imballaggi compostabili su totale spesa imballaggi (%)	12%	15%	19%	23%	28%	40%

L'incidenza crescente tra il 2020 e 2021 è imputabile all'aumento dei pasti confezionati in monodose per il delivery e per i buffet, a causa dell'emergenza sanitaria e al costo maggiore degli imballaggi in mater-bi. L'indicatore è migliorato a partire da novembre 2021 per una migliore efficienza dell'impianto ed una cresciuta produttività.

L'indicatore R6 mostra un netto miglioramento a partire dal 2021, in quanto prosegue la politica di eliminazione della plastica che viene sostituita da piatti e posate in mater-bi per l'asporto, shopper in carta riciclata o materiale biodegradabile, tovagliette in carta paglia, tovaglioli e carta a marchio ecologico.



#### 5.4.3. Consumi di detersivi e sanificanti

Presso l'impianto in esame sono utilizzati prodotti detersivi, sanificanti e altri materiali per la pulizia di stoviglie, attrezzature e locali, per i quali sono disponibili le schede tecniche e di sicurezza, sia ai fini della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori, sia per la valutazione degli impatti ambientali. In ottemperanza ai regolamenti comunitari e alla normativa sulla sicurezza, ogni prodotto è adeguatamente identificato ed etichettato e conservato nelle scaffalature di un magazzino dedicato sprovvisto di tombini o scarichi non controllabili.

La Peschiera si pone come obiettivo la graduale sostituzione dei prodotti per la pulizia convenzionali con prodotti ecocompatibili. Dai dati desunti dal controllo di gestione aziendale, risulta che allo stato attuale nel sito in esame circa il 14% di sanificanti è rappresentata da prodotti Ecolabel e da panni in microfibra che riducono lo spreco di risorsa idrica. Di seguito si riportano i dati sulle relative prestazioni. Inoltre, a partire dal 2022, causa della crisi economica e all'impennata dei prezzi delle materie prime, La Peschiera ha concentrato l'attenzione più sulla riduzione dell'uso dei detersivi chimici, mediante un maggior controllo, sensibilizzando il personale alla corretta diluizione e, laddove possibile a parità di efficacia, sostituendo alcuni detersivi chimici con prodotti naturali quali aceto bianco e bicarbonato. I risultati sono visibili attraverso un miglioramento dell'indicatore R 7.

Tabella 14-Consumo di detersivi e sanificanti

INDICATORE	Consumi di prodotti detersivi e sanificanti	2020	gen-lug 2021	Tot 2021	Ge -Lu 2022	Tot 2022	Ge -Ag 2023
A2.4	Detersivi e sanificanti (Kg=lit)	155	95	213	299	422	268
<b>R7=A2.4/B2</b>	Consumi di detersivi e sanificanti per ogni pasto prodotto (kg=lit/pasto)	0,007	0,005	0,006	0,005	0,005	0,006
A2.5	Detersivi e sanificanti ecologici (kg=lit)	7	5	5	4	12	38
<b>R8 =A2.5/A.2.4x100</b>	Percentuale di detersivi e sanificanti ecologici su totale (%)	5%	5%	2%	1%	3%	14%

Nel periodo 2020-2021, l'applicazione dei protocolli di sanificazione Covid-19 ha richiesto maggiore frequenza delle sanificazioni ed un aumento di prodotti destinati alle operazioni di disinfezione, finalizzate ad evitare il contagio; ciò ha comportato un aumento di prodotti chimici a base di cloro

e perossido di ossigeno e Presidi Medici Chirurgici, a scapito di prodotti a basso impatto ambientale (ecolabel). A partire dal 2022 gli indicatori migliorano sia per la migliore produttività dell'impianto ed una più attenta diluizione da parte degli operatori, sia per una ripresa di acquisti di prodotti ecolabel e soluzioni naturali.

### **5.5. Consumi idrici**

I dati relativi ai consumi di acqua sono dedotti dalle registrazioni del SGA (bilancio ambientale) e ricavati dalle letture dei contatori e dalla consultazione delle bollette del gestore Acquedotto del Fiora Spa, alla cui rete è allacciato il sito per l'approvvigionamento idrico.



*Figura 12-Le sorgenti di Acquedotto del Fiora – Santa Fiora (Gr) -Parco della Peschiera*

Nel sito si utilizza acqua per i seguenti scopi:

- Uso igienico sanitario
- Come ingrediente per la preparazione dei pasti e cottura;
- Lavaggio e sanificazione di stoviglie, attrezzature e ambienti.

I contatori sono monitorati mensilmente dalla coordinatrice del centro cottura, anche allo scopo di individuare prontamente eventuali perdite.

Si riportano di seguito i consumi dell'ultimo triennio e il relativo indicatore:

*Tabella 15 - Consumo idrico*

Dati/ Indicatori	Consumo Idrico	2020	gen-lug 2021	Tot 2021	Ge lug 2022	Tot 2022	Ge Ag 2023
A3	Consumi annuali di acqua (mc)	584	332	490	826	1261	381
R9=A3/B1	Consumo di acqua /pasti totali (mc)/pasti)	0,049	0,049	0,024	0,019	0,014	0,009

Fino a luglio 2021, gli alti valori dell'indicatore derivano dalla riduzione del numero complessivi di pasti a fronte di volumi di acqua che non hanno seguito lo stesso trend, anche perché a partire dal periodo 2020 l'applicazione dei protocolli di sanificazione emessi dal Ministero della Salute e dall'I.S.S., volti a ridurre la diffusione del contagio COVID -19, ha richiesto una maggiore frequenza delle sanificazioni, e ciò ovviamente ha comportato un maggior prelievo di risorsa idrica.

L'indicatore R9, a partire da novembre 2021, mostra un notevole miglioramento. Ciò sia perché vi è stato un miglior sfruttamento della capacità produttiva dell'impianto, grazie all'aumento della produzione dei pasti, sia perché le azioni di sensibilizzazione al risparmio idrico nei confronti degli operatori si sono dimostrate efficaci.



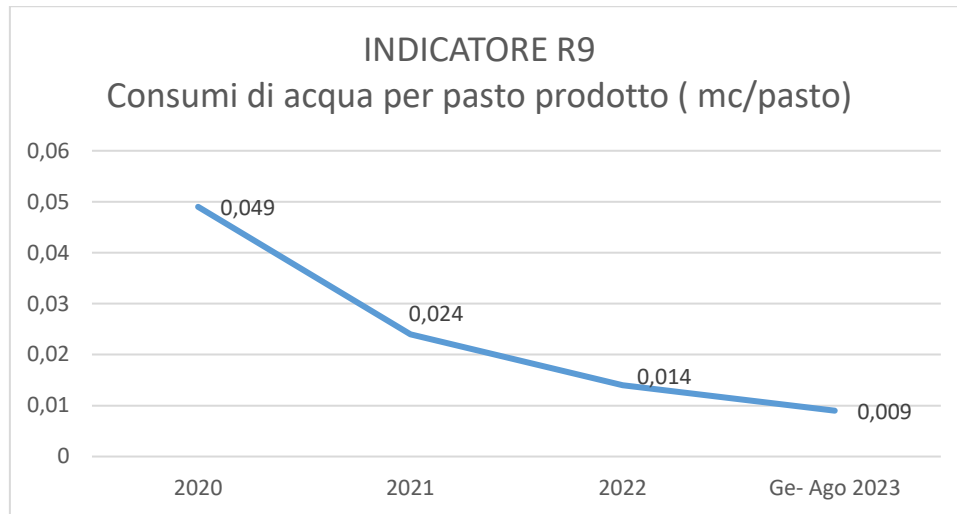


Grafico 5- R9: Indice dei consumi di acqua per pasto prodotto ( mc/pasti)

### **5.6. Produzione di rifiuti**

Il sito in esame produce rifiuti classificati come segue:

**RIFIUTI URBANI**, come stabilito dal D.lgs 16/2020, l'attività rientra tra quelle di cui ai punti 21- 22 -23 dell' Allegato L-quinquies.

Tali rifiuti sono conferiti al servizio pubblico di raccolta, secondo le indicazioni stabilite dal gestore del servizio pubblico **SEI TOSCANA** nel "Regolamento di differenziazione e conferimento" e nel Regolamento del Comune di Grosseto.

Il peso di tali rifiuti non è quantificabile e il SGA, al momento, non contabilizza le quantità prodotte, anche se sono applicate specifiche istruzioni operative per la riduzione degli stessi e la prevenzione degli inquinamenti. In particolare, la Peschiera adotta una politica di

**riduzione di rifiuti da imballaggi**, tramite accordi con i fornitori (localizzati per lo più nelle immediate vicinanze del sito) si prevede la consegna delle merci su carrelli "roll" a rendere.



**riduzione della frazione umida**, mediante l'applicazione, ove possibile, della Legge 155/2003 nota come "Legge del Buon Samaritano" e la "Linea Guida

per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale" al fine di recuperare:

- gli esuberanti di alimenti integri e la produzione eccedente, ancora idonea al consumo umano, distribuendoli ai



**NO**

bisognosi tramite enti caritatevoli (es. Misericordia, Caritas, etc.);

- gli avanzi di cibo parzialmente consumato, destinandoli al consumo animale tramite associazioni per la protezione degli animali (canili e gattili, LAV, ENPA, etc.).

**RIFIUTI SPECIALI**, che vengono conferiti a soggetti muniti di valide autorizzazioni, quali:

TONER ESAURITI Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso, diversi da quelli di cui alla voce 16 02 15	CER 16.02.16
OLIO E GRASSI COMMESTIBILI	CER 20.01.25

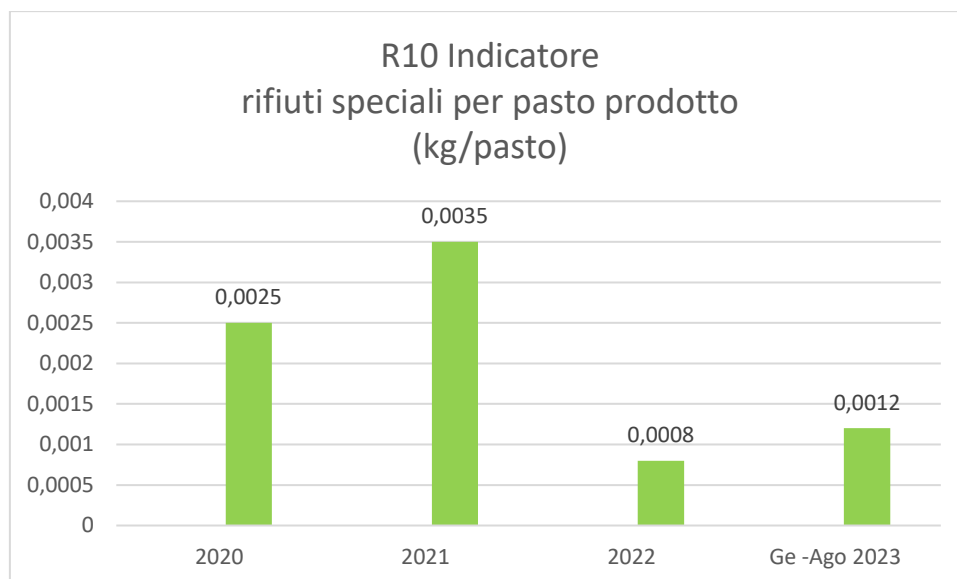
Gli olii esausti vengono raccolti in appositi contenitori forniti dalla ditta specializzata Ecotirrena Srl (autorizzazione n.1006 del 16.04/2021 per le attività di recupero; Albo Gestori Trasporto nTO259662 del 7.05.18 rinnovo dd n174 del 15.02.23.) e conferiti al CONOE.

I rifiuti prodotti dalle attività amministrative (Toner di stampa esauriti) sono affidati a IORECUPERO SRL di Pistoia (Albo gestori N: FI20219 del 02/04/2020. Autorizzazione impianto recupero n. 17702 del 30/10/2019- destinatario LEM SCSRL aut. 9329VOLT.16366 del 08.05.2023).

La produzione di rifiuti speciali prodotti nel sito in esame è riportata nella tabella sottostante.

Tabella 16-Produzione di rifiuti speciali

Dati/ Indicatori	Produzione di rifiuti speciali non pericolosi	2020	gen-lug 2021	Tot 2021	Ge lug 2022	Tot 2022	Ge Ago 2023
A4	Totale rifiuti speciali non pericolosi avviati a recupero (Kg)	30	70	70	20	70	50
R10= A24/B2	Kg di rifiuti speciali per ogni pasto prodotto (Kg/pasto)	0,0025	0,010	0,0035	0,0005	0,0008	0,0012



*Grafico 6- R10 indice produzione di rifiuti speciali per pasto*

Il trend in aumento tra il 2020 e il 2021 evidenzia la contrazione dei pasti prodotti durante il primo *lock down* 2020 e la ripresa dell'attività nel 2021. L'indicatore è migliorato a partire dal 2022.

**5.7. Uso del Suolo - Biodiversità**

Come richiesto dal regolamento EMAS, si riportano di seguito le superfici classificate in base all'uso del suolo. Il centro cottura è per la maggior parte costituito da un edificio chiuso e piazzali esterni cementati. La superficie dei locali destinati a produzione e somministrazione è di 352,06 mq

Tabella 17-Usa del suolo

Dati/ Indicatori	Biodiversità -Usa del suolo	2020	gen-lug 2021	Tot 2021	Ge -Lu 2022	Tot 2022	Ge -Ago 2023
A5.1	Totale superficie impermeabilizzata (m <sup>2</sup> ; %)	571,474 77,15%	571,474 77,15%	571,474 77,15%	<b>571,474</b> <b>77,15%</b>	<b>571,474</b> <b>77,15%</b>	<b>571,474</b> <b>77,15%</b>
A5.2	Superficie orientata alla natura del sito (m <sup>2</sup> ;%)	169,303 22,85%	169,303 22,85%	169,303 22,85%	<b>169,303</b> <b>22,85%</b>	<b>169,303</b> <b>22,85%</b>	<b>169,303</b> <b>22,85%</b>
A5.3	Superficie orientata alla natura fuori dal sito (m <sup>2</sup> ;%)	0 0%	0 0%	0 0%	<b>0</b> <b>0%</b>	<b>0</b> <b>0%</b>	<b>0</b> <b>0%</b>
<b>B3</b>	<b>Superficie totale</b>	<b>740,777</b>	<b>740,777</b>	<b>740,777</b>	<b>740,777</b>	<b>740,777</b>	<b>740,777</b>
<b>R11= (A5.2+A5.3)/B3 x 100</b>	<b>Percentuale di superficie orientata alla natura</b> <i>(rapporto % tra m<sup>2</sup> di superficie orientata alla natura e superficie totale del sito)</i>	22,85%	22,85%	22,85%	22,85%	22,85%	22,85%

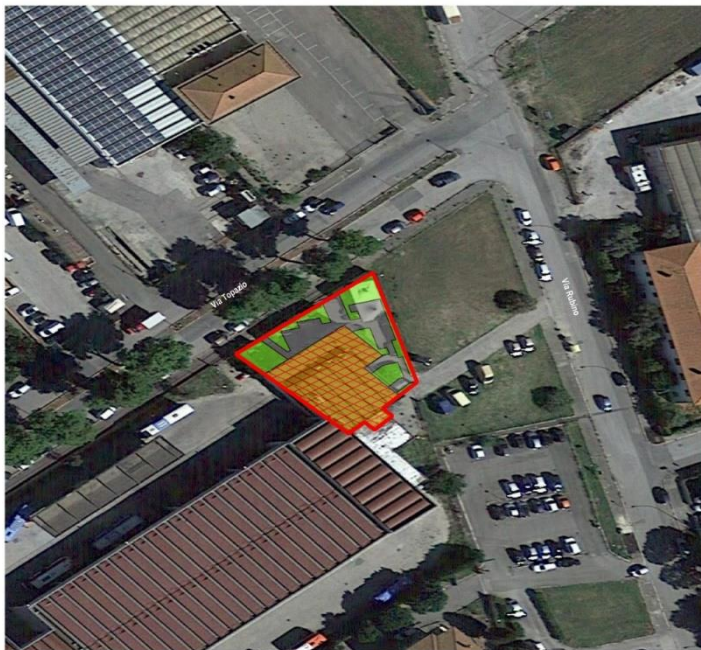






Le attività svolte nel sito non hanno alcun effetto sulla biodiversità, in quanto non sono tali da introdurre nell'ambiente esterno contaminanti o agenti di sorta in grado di alterare tale aspetto dell'ecosistema. La superficie orientata alla natura preserva



la biodiversità ed ospita un giardino con aiuole fiorite, piante aromatiche tipiche toscane (rosmarino), siepi, un ulivo e altri alberi. Il giardino è munito di pergo-tenda e gazebo, arredato con tavoli per consentire gradevoli pause ai dipendenti ed il consumo all'aperto ai clienti.

Figura 13- Aerofotogrammetria del sito



-  Perimetro del CC
-  Aree verdi del CC
-  Aree pavimentazione esterna del CC
-  Aree coperte del CC

0 25 50 m  
1:500

**L'organizzazione non detiene superfici orientate alla natura fuori dal sito oggetto della presente dichiarazione, pertanto l'indicatore, seppure calcolato, assume valore pari a zero.**

### **5.8. Emissioni in atmosfera**

Nel 2022 la caldaia alimentata a metano per la produzione di acqua calda di 26,80 KW è stata eliminata e sostituita da scaldacqua a pompa di calore ad alta efficienza energetica.

*Pertanto, attualmente le emissioni in atmosfera sono correlate principalmente a*

- produzione di vapori da cottura
- ai gas di scarico degli automezzi per la veicolazione dei pasti
- gas serra derivanti dai consumi energetici e alle fughe di f-gas dagli impianti di refrigerazione e climatizzazione.

Le principali sostanze inquinanti emesse possono essere dunque anidride carbonica (CO<sub>2</sub>), monossido di carbonio (CO), ossidi di azoto (NO<sub>x</sub>) e polveri sottili (PM)

Ai sensi del D.Lgs. 3 aprile 2006, n.152 e s.m.i., le emissioni derivanti dall'attività suddette appartengono alla tipologia "emissioni scarsamente rilevanti agli effetti dell'inquinamento atmosferico". Pertanto non occorre alcun atto autorizzativo e sono ritenute non significative.

L'attività ricade infatti alla lettera E (Cucine, esercizi di ristorazione collettiva, mense, rosticcerie e friggitorie) dell'Elenco degli impianti e attività di cui all'art. 272 c.1 del d.lgs 152/06 (parte I dell'Allegato IV alla Parte Quinta).

Tutti i controlli e le manutenzioni effettuate su tali impianti e/o attrezzature vengono registrati come previsto dalle prescrizioni di legge. Gli impianti termici sono soggetti ai controlli previsti dal DPR n. 74/2013 e dalla normativa regionale DGR n. 1228 del 15.12.2015 (aggiornate con DGR n. 11 del 19.01.2016).

#### *5.8.1. Gas ad effetto serra da impianti di refrigerazione*

Per l'impianto in esame il Responsabile del SGA ha effettuato un censimento delle apparecchiature di condizionamento e di refrigerazione rilevando il tipo e le quantità di **gas clima alteranti** contenute in ognuna di esse, la periodicità dei controlli obbligatori, i dati relativi alle fughe esposti nella tabella 18. Alla data di emissione della presente dichiarazione, negli impianti e nelle apparecchiature di refrigerazione del sito sono contenute 68,72 tonnellate di CO<sub>2</sub> eq.

**Nel sito in esame non sono presenti apparecchiature ed impianti contenenti gas classificati lesivi dello strato di ozono.**

Le apparecchiature e gli impianti sono sottoposti a regolare controlli e verifiche in accordo Regolamento (UE) 517/2014 ad opera di ditte di manutenzione adeguatamente certificate ed iscritte al portale degli FGAS (le apparecchiature con obbligo di verifica annuale sono indicate in rosso nella tabella 18). La Peschiera ha provveduto ad effettuare la registrazione al portale degli F





Gas (www.fgas.it) per verificare e monitorare i requisiti di qualifica dei manutentori, i rapporti relativi ad ogni apparecchiatura e le quantità di CO<sub>2</sub>eq emesse annualmente a seguito di fughe.

Le registrazioni relative ad ogni apparecchiature sono effettuate sui libretti di manutenzione a cura dei manutentori qualificati e nel bilancio ambientale a cura di del Responsabile del SGA.

Al fine del computo complessivo delle emissioni di CO<sub>2</sub> legate alle perdite degli impianti, sono state considerate le diverse tipologie di gas ed i loro fattori di conversione in accordo Regolamento (UE) n. 517 del 16/04/2014.

Tabella 18- Elenco delle apparecchiature contenenti F-Gas

ELENCO APPERECCHIATURE CONTENENTI F GAS							Fughe di F Gas kg				TCO <sub>2</sub> eq Emesse				
posizione	descrizione	GAS	Q.tà (Kg)	GWP	CO <sub>2</sub> eq (T)	obbligo di verifica fughe annuale	data ultima verifica	2020	2021	2022	2023	2020	2021	2022	2023
<b>attrezzature di produzione</b>															
Cucina	abbattitore elextrolux mod. rbc201-56	R404 A	4	3.922	15,69	sì	18-lug-23								
	Modular banco refrigerato	R404 A	0,3	3.922	1,18	no	18-lug-23								
Magazzini	Armadio Congelatore Aspes inox	R404A	0,3	3.922	1,18	no	18-lug-23								
	Armadio Frigo Inox Modular n 1	R404A	0,26	3.922	1,02	no	18-lug-23								
	Armadio Frigo Inox Modular n 2	R404A	0,26	3.922	1,02	no	18-lug-23								
	Cella frigo Tn matr.002 CELLA POSITIVA	R404A	1,2	3.922	4,71	no	18-lug-23	0,40				1,6			
	Cella frigo bt matr.001 CELLA NEGATIVA	R404A	2,29	3.922	8,98	sì	27-lug-23				1,5				5,88
BAR e self service	Simag sd -22 fabbricatore ghiaccio	R134a	0,19	1.430	0,27	no	18-lug-23								
	Banco bar refrigerato (sotto bancone bar)	R404A	0,35	3.922	1,37	no	18-lug-23								
	Vetrina bibite Partesa Bar	R600A	0,35	3	0,00	no	18-lug-23								
	Vetrina Bibite Partesa self service	R134A	0,35	1.430	0,50	no	18-lug-23								
	Banco Vetrina snack R&C system	R507	0,4	3.985	1,59	no	18-lug-23								
	Vasca Refriferta self service	R404 A	0,8	3.922	3,14	no	18-lug-23								
	Pozzetto gelati Algida	R290	0,054	3	0,00	no	18-lug-23								
<b>Climatizzazione dei locali</b>															
Ristorante -bar uffici	Daikin matr 1704461	R410A	3,4	2088	7,10	sì	06-ott-23								
	Daikin matr 1704840	R410A	3,4	2088	7,10	sì	06-ott-23								
	Daikin matr 1704466	R410A	3,4	2088	7,10	sì	06-ott-23	2,70				5,64			
Ristorante -bar	Haier monosplit matr 1	R410A	0,75	2088	1,57	no	19-lug-22								
Ristorante -bar	Haier monosplit matr 2	R410A	0,75	2088	1,57	no	19-lug-22								
Magazzino	Haier monosplit matr 3	R410A	0,75	2088	1,57	no	19-lug-22								
corridoio	boiler Azzorra Renmeha	R134A	1,45	1430	2,07	no	installato il 2022								
<b>Totale tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalenti</b>								<b>3,10</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1,50</b>	<b>7,21</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>5,88</b>

Tabella 19- Fughe di F- Gas e tCO<sub>2</sub>eq emesse

Fughe di gas serra (kg)				TCO <sub>2</sub> eq emesse da fughe di F-Gas			
2020	2021	2022	2023	2020	2021	2022	2023
3,10	0,00	0,00	1,50	7,21	0,00	0,00	5,88

I valori della CO<sub>2</sub> eq.emessa a seguito di fughe di F- Gas si somma alla CO<sub>2</sub> eq. derivante dai consumi energetici al fine di comporre l'indicatore chiave **R12=** kg CO<sub>2</sub> eq per pasto prodotto, come illustrato nel paragrafo che segue.

### 5.8.2. Le emissioni totali di CO2

Nel computo complessivo delle emissioni in atmosfera di CO2, viene valutato il contributo derivante da consumi di metano, quello derivante da impiego di energia elettrica da fonti non rinnovabili, quello del gasolio utilizzato per il trasporto pasti e quello derivante dalle fughe di F-Gas.

Tabella 20- R12 Indicatore Emissioni di CO2 eq

Dati/Indicatori	Emissioni di CO2	2020	gen-lug 2021	Totale 2021	gen- lug 2022	Totale 2022	gen- ago 2023
A6.1.1	CO2 (kg) equivalente da energia elettrica <sup>6</sup>	9.787	6.248	10.219	10.324	10.324	10.555
A6.1.2	CO2 (kg) equivalente da metano <sup>7</sup>	5.526	3.406	6.508	8.690	14.676	7.599
A6.1.3	CO2 (Kg) equivalente da gasolio <sup>8</sup>	2.268	2.144	4.786	6.379	7.858	6.277
A6.1.4	CO2 (Kg) equivalente da fughe F-Gas	17.580	11.798	21.512	25.393	32.858	24.432
<b>A6.1=</b> $\sum_{i=1}^4$ <b>A6. 1. i</b>	CO2 (kg) equivalente totale emessa da fonti energetiche e fughe di F-Gas	24.789	11.798	21.512	25.393	32.858	30.312
<b>R12= A6.1/B1</b>	CO2 (kg) equivalente emessa per pasto prodotto	2,08	1,74	1,03	0,59	0,36	0,73

Ancora una volta, si evidenzia come l'aumento dei pasti prodotti registratosi sul finire del 2021 (per l'acquisizione di nuove commesse) ha determinato un notevole miglioramento degli indicatori di prestazione, grazie ad un più efficiente utilizzo degli impianti produttivi e degli automezzi. Inoltre, dal 2022 la sostituzione della caldaia a metano con un boiler ad alimentazione elettrica ad alta efficienza energetica ha contribuito notevolmente all'abbattimento delle emissioni di CO2 da metano, che attualmente viene utilizzato solo per le attrezzature di cottura e non per produzione di acqua calda.

### 5.8.3. Emissioni di altri inquinanti atmosferici

Nella tabella che segue vengono indicati i principali inquinanti derivanti dalla combustione del gas metano, utilizzato per la produzione di acqua calda (solo fino ai primi mesi del 2022, poi sostituito da boiler elettrico) e impianti di cottura, e del gasolio, utilizzato per la veicolazione di pasti presso i committenti.

<sup>6</sup> I fattori di conversione dell'energia elettrica primaria sono stati estrapolati dal "rapporto di sostenibilità 2021" del gestore Enel energia

<sup>7</sup> I fattori di conversione del metano sono stati estrapolati dalla tabella del Ministero dell'Ambiente "parametri standard nazionali per l'inventario delle emissioni di CO2 2021"

<sup>8</sup> I fattori di conversione del gasolio sono stati estrapolati dalle pubblicazioni Enea - diagnosi energetiche 2020.

Vedi nota 1 per la tabella dei fattori di conversione utilizzati.

Per il **gas metano**, i fattori di emissione utilizzati per il calcolo degli inquinanti sono stati desunti dallo “studio comparativo emissioni di apparecchi a gas” curato INNOVHUB ISS pubblicato da ARPAT (Toscana) il 21.02.2018 - Rielaborazione su inventario nazionale delle emissioni nazionale ISPRA delle emissioni.

NOX (gr /smc)	SOX (gr/smc)	PM (gr/smc)	CO (gr/smc)
1,24	0,011556	0,0011556	2,18

Per le **emissioni riferite al gasolio**, i dati relativi agli inquinanti sono stati calcolati in base ai dati dichiarati sulla carta di circolazione dalla casa automobilistica e riportati nella tabella che segue. I km percorsi sono desunti dai dati del controllo di gestione aziendale.

Furgone	Classe emissioni	massa a pieno carico (kg)	CO (gr/km)	idrocarburi incombusti HC (gr/km)	NOX (gr/Km)	particolato PM (gr/km)	CO2 (g/km)
Citroen Jumper	euro 5b	3000	0,74	0,35	0,2179	0,006	180

Tabella 21- Emissioni inquinanti dalla combustione di metano e gasolio per autotrazione

Dati/Indicatori	Emissioni di inquinanti in atmosfera derivanti dalla combustione di gas metano <sup>9</sup> e gasolio <sup>10</sup> da autotrazione	2020	gen-lug 2021	Totale 2021	gen-lug 2022	Totale 2022	gen-ago 2023
A6.2	NOx Ossidi di azoto (metano e gasolio) (Gr)	5.178	3.846	9.289	<b>10.356</b>	17.099	<b>10.624</b>
A6.3	PM Polveri sottili (metano e gasolio) (Gr)	67	60	148	<b>141</b>	227	<b>166</b>
A6.4	CO Monossido di carbonio (metano e gasolio) (Gr)	12.953	10.204	24.882	<b>26.263</b>	43.038	<b>28.297</b>
A6.5	Sox Ossidi di zolfo (metano e gasolio) (Gr)	<b>26</b>	<b>16</b>	<b>38</b>	<b>51</b>	<b>86</b>	<b>44</b>
<b>R13=A6.2/B1</b>	Emissioni di gr di <b>NOx</b> per pasto prodotto (Gr/pasti)	<b>0,43</b>	<b>0,57</b>	<b>0,45</b>	<b>0,24</b>	<b>0,19</b>	<b>0,26</b>
<b>R14 = A6.4/B1</b>	Emissioni di gr di <b>CO</b> per pasto prodotto (Gr/pasti)	<b>1,08</b>	<b>1,51</b>	<b>1,19</b>	<b>0,61</b>	<b>0,47</b>	<b>0,68</b>

<sup>9</sup> I fattori di emissione utilizzati per il calcolo degli inquinanti sono stati desunti dallo “studio comparativo emissioni di apparecchi a gas” curato INNOVHUB ISS pubblicato da ARPAT (Toscana) il 21.02.2018 - Rielaborazione su inventario nazionale delle emissioni nazionale ISPRA delle emissioni

<sup>10</sup> Per le emissioni riferite al trasporto, i dati relativi agli inquinanti sono stati calcolati in base ai dati dichiarati sulla carta di circolazione dalla casa automobilistica Citroen.

I valori di SO<sub>x</sub> e PM rapportati al numero dei pasti non risultano significativi, pertanto non ne è stato calcolato il rapporto R (A/B).

I valori crescenti degli indicatori R13 e R14 (gr.NO<sub>x</sub> e CO per pasto) fino al primo semestre del 2021, sono attribuibili alla contrazione dei pasti prodotti (gli impianti di cottura, forni a gas, cuocipasta, etc., sono utilizzati per preparare un numero molto inferiore di pasti. Lo stesso vale per il trasporto, il furgone viaggia non a pieno carico e non si ottimizza il consumo di gasolio e dunque degli inquinanti). Si nota infatti che a partire dal secondo semestre del 2021, con l'aumento della produzione dei pasti, gli indicatori registrano valori in netto decremento.

### **5.9. Prevenzione incendi**

Gli impianti di cottura alimentati a metano presenti nel sito oggetto della presente Dichiarazione Ambientale, sviluppano una potenza termica superiore a 116 Kw. Pertanto, l'attività rientra tra quelle ricomprese al **punto 74-1A dell'All. I DPR 151/2011** "impianti per la produzione di calore alimentati a combustibile gassoso con potenzialità superiore a 116 kw e fino a 350 kw (cucine per la preparazione pasti)" per il cui esercizio occorre presentare *segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)* al Comando dei Vigili del Fuoco.

**Per il sito in esame La Peschiera ha presentato SCIA e successivamente rinnovato e volturato la pratica (numero pratica 19235-prot. n.10036 del 26.08.2021, scadenza 26.08.2026)**

La valutazione complessiva del rischio incendio dell'impianto in esame è "basso".

In conformità al **D.M. 8 novembre 2019** "Approvazione della regola tecnica di prevenzione incendi per la progettazione, la realizzazione e l'esercizio degli impianti per la produzione di calore alimentati da combustibili gassosi", l'impianto è dotato di:

- porte REI per la compartimentazione della zona cottura ,
- porte di emergenza con maniglione antipánico;
- impianto allarme e lampade di emergenza e segnaletica;
- presidi antincendi (estintori a polvere e a schiuma)

Sono presenti presso il sito i piani di evacuazione, le procedure d'emergenza e il registro dei controlli antincendio.

Tutti gli impianti e i presidi antincendio sono tenuti sotto controllo attraverso controlli e verifiche periodiche affidate a ditte esterne specializzate che eseguono gli interventi in accordo alla norma tecnica UNI 9994.

Ai sensi del D.Lgs. 81/08 e del DM 10/03/1998 e s.m.i è in essere la sorveglianza interna dei presidi e l'organizzazione periodica di prove di emergenza ed evacuazione, è stato nominato il RSPP, designati e formati gli addetti alle attività antincendio e di primo soccorso.

### **5.10. Sostanze pericolose**

Nel sito oggetto di registrazione EMAS non è presente materiale contenente amianto in matrice compatta e/o friabile.

Non sono presenti sostanze/apparecchiature contenenti PCB/PCT.

Non vengono utilizzate sostanze pericolose, ad esclusione dei prodotti per la sanificazione descritti in precedenza, per la cui gestione sono applicate specifiche istruzioni operative, al fine di garantirne la corretta identificazione, l'idonea conservazione, la formazione e consapevolezza degli utilizzatori sia in condizioni di uso normali che in situazioni di emergenza.

Le istruzioni operative vengono periodicamente testate dal Resp. del SGA, con test e simulazioni di emergenza "sversamenti accidentali" al fine di verificarne la corretta gestione in ogni situazione.

### **5.11. Rumore**

Le attività svolte nel centro cottura rientrano in quelle previste all' All. B DPR 227/2011 - Punto 3. "Attività di ristorazione collettiva e pubblica (ristoranti, trattorie, pizzerie comprese quelle da asporto, mense, bar)". Nella zonizzazione acustica l'area in cui insiste il sito è ricompresa nella tavola GN1 Grosseto Nord- classe V-**aree prevalentemente industriali**, i cui valori di emissione sono:

Valori limite di emissione : Leq in dB(A) diurno 65 / notturno 55

Valori limite assoluti di immissione: - Leq in dB(A) diurno 70 / notturno 60

Valori di qualità: Leq in dB(A) diurno 67 / notturno 57

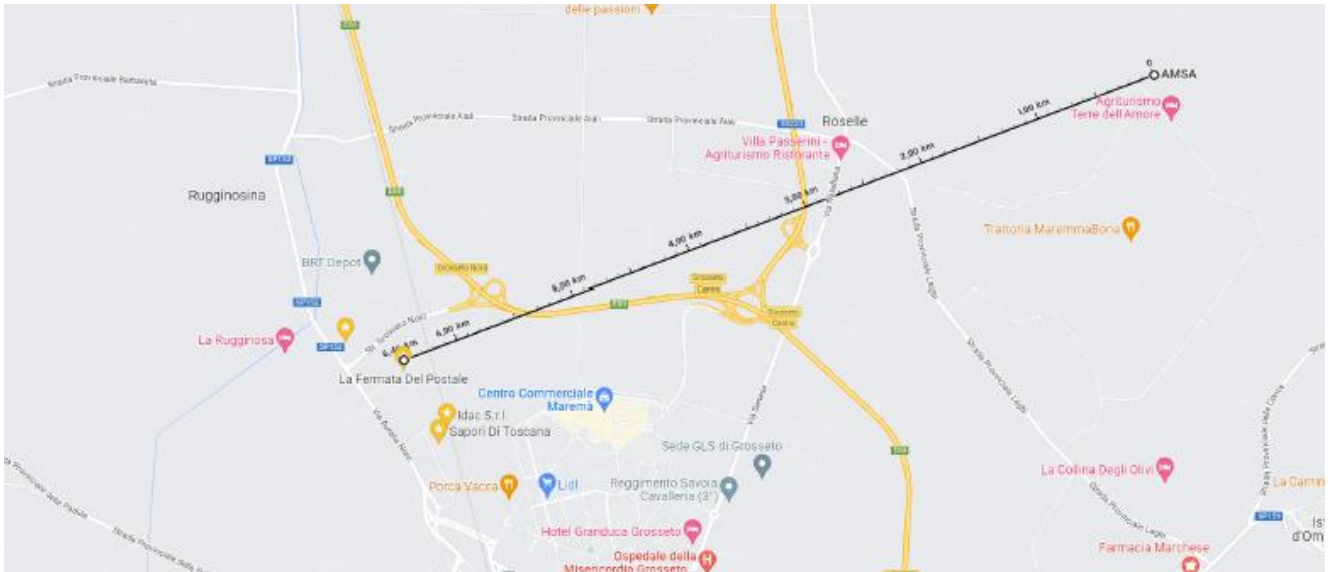
Il self service opera in gran parte come mensa in convenzione (ticket-restaurant) per gli addetti delle attività industriali/artigianali/commerciali/servizi localizzate nelle immediate vicinanze, ed è aperto fino alle 15:30, pertanto non è attivo nelle ore notturne e non si utilizzano impianti di diffusione sonora.

Le principali fonti di immissioni acustiche esterne derivano dagli impianti di refrigerazione (compressori), la cui pressione sonora rientra nei limiti sopra indicati.

Nell'area non vi sono recettori sensibili, né residenze, ma solo attività industriali e commerciali.

### **5.12. Inquinamento luminoso**

Il locale ricade nella zona di protezione dall'inquinamento luminoso di cui all'art 35 della Legge Regionale 39/2005, in quanto posizionato entro il raggio di 10 km dall'AMSA (Associazione Maremmana Studi Astronomici) -Osservatorio Comunale di Grosseto sito in Loc. Casette di Mota di Roselle nel Comune di Grosseto. Tale osservatorio è classificato ai sensi dell'art 34 comma 1 L.R. 39/2005 come Stazione astronomica che svolge attività di divulgazione scientifica di "classe b"

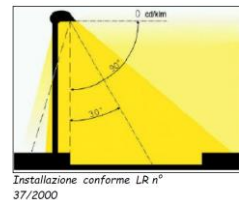


Distanza Fermata del Postale – AMSA: **6,46 km**

La normativa regionale prevede che nel territorio entro 10 km dagli osservatori di classe b, non è permesso, l'impiego di fasci di luce di qualsiasi tipo diretti verso il cielo.

L'impianto di illuminazione esterna è composto dalle seguenti sorgenti:

- 1) insegna luminosa, il cui progetto è stato presentato e regolarmente autorizzato dal comune;
- 2) 6 faretti (di potenza inferiore a 1500 lumen, Modello Gewiss 85301M con indice inquinamento luminoso 0 cd/klm) orientati verso il basso e conformi alle tipologie di cui alla figura 6 (prodotti schermati di tipo "cut-off") della DGR 962/ 2004 "Linee guida per la progettazione, l'esecuzione e l'adeguamento degli impianti di illuminazione esterna".



Ai sensi dell'art 35 comma 5 della Legge regionale 39/2005 le zone di protezione si applicano agli impianti di illuminazione esterna pubblici e privati **esclusi gli impianti di bassa potenza, ovvero costituiti da non più di 10 sorgenti ciascuna con flusso massimo di 1.500 lumen.**

Il centro cottura rimane aperto fino alle 18:30 (orario dell'ultima consegna pasti veicolati) mentre il locale commerciale bar self service chiude alle 15:30, l'illuminazione esterna e le insegne dunque vengono spente entro le ore 19:00, ben prima di quanto previsto al comma 5 dell'Allegato 1 alla L.R. 39/2005 " Criteri per la progettazione, realizzazione e gestione di impianti di illuminazione" che prevede lo spegnimento totale degli impianti di illuminazione dopo le ore 22,00 e dopo le ore 23,00 nel periodo di ora legale nelle aree private, residenziali, commerciali e industriali.

**Alla luce di quanto sopra esposto si ritiene che l'attività non produca inquinamento luminoso.**



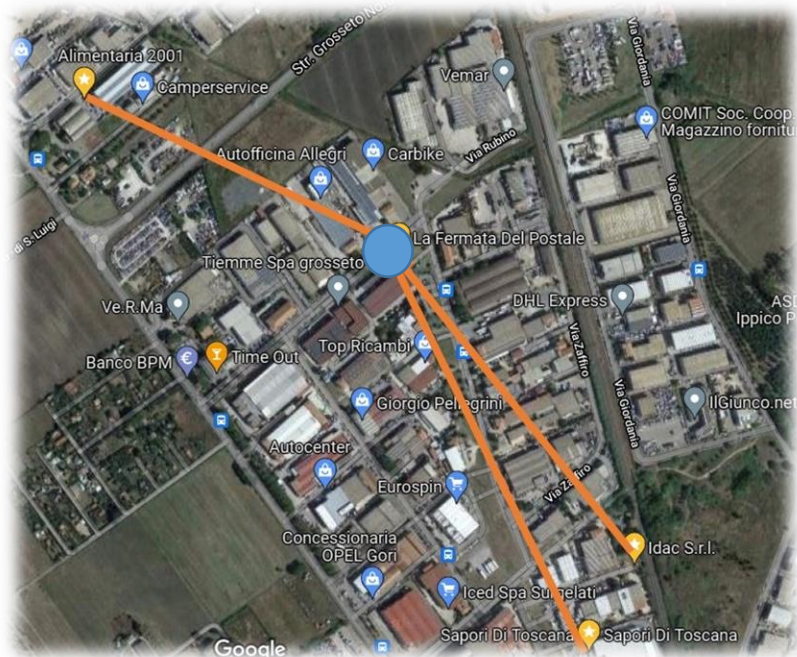
### **5.13. Traffico indotto**

L'azienda, per il trasporto dei pasti presso i terminali di distribuzione, si avvale solo di mezzi sua proprietà. Per contenere l'impatto ambientale si cerca, laddove possibile, di ottimizzare le consegne viaggiando a pieno carico.



I clienti del bar - self service sono, per la maggior parte, i lavoratori delle attività limitrofe, che raggiungono il sito spostandosi a piedi.

Per quanto riguarda i fornitori di materie prime e merci varie, La Peschiera li ha selezionati privilegiando quelli più vicini al sito stesso. Come evidenziato dalla mappa sotto riportata:



**Alimentaria 2001 cash & carry**

distanza : 1 Km

Fornitore di prodotti alimentari e Imballaggi per alimenti

**Idac srl** distanza: 1km

fornitore di prodotti detergenti e attrezzature per la pulizia – imballaggi per alimenti

**Sapori di toscana Spa cash & carry**

Distanza: 900 metri

Fornitore di derrate alimentari e bevande

### **5.14. Ciclo di vita**

Il ciclo di vita dei pasti erogati da La Peschiera è da considerarsi estremamente breve per quanto concerne le sole fasi che rimangono sotto il proprio controllo (lavorazioni di cucina, eventuale trasporto e somministrazione), si tratta infatti di prodotti estremamente deperibili lavorati e consumati in giornata, il cui consumo produce un volume di rifiuti molto ridotto ed assimilato al domestico.

La Peschiera durante l'attività di progettazione e realizzazione del servizio effettua un'analisi dei possibili aspetti ambientali generati dalle attività considerando la prospettiva di un ciclo di vita associato alle fasi elementari di sviluppo delle attività riconducibili a: acquisto materie prime,



definizione specifiche e caratteristiche di materiali, impianti e attrezzature oggetto degli interventi, attività di manutenzione ordinaria degli stessi coerenti con principi di efficienza e sostenibilità ambientale, trattamento e smaltimento finale degli impianti/strutture e relativi componenti. In particolare definisce quali sono i requisiti che il servizio e le attività che portano allo stesso, deve possedere per la salvaguardia ambientale.

La Peschiera sensibilizza clienti e fornitori in materia ambientale, operando sugli aspetti influenzabili e modificando, se necessario, le caratteristiche dei servizi richiesti garantendo comunque il rispetto dei requisiti della clientela.

La Peschiera effettua un controllo periodico sui fornitori di servizi (manutenzione impianti, taratura strumenti, etc.), sugli appaltatori ed eventuali subappaltatori, verificandone altresì la conformità alle norme di riferimento specifiche vigenti. Per ciascuno dei fornitori oggetto di processi in outsourcing è assicurato un grado di controllo adeguato al rischio dello specifico servizio come se lo stesso fosse eseguito direttamente da personale aziendale.

### **6. RECLAMI E INCIDENTI AMBIENTALI**

In relazione a quanto si evince dall'analisi ambientale le condizioni di emergenza sono fondamentalmente riconducibili a sversamenti di sostanze pericolose e incendi e malfunzionamento degli impianti.

Ad oggi non si sono verificati incidenti che potessero avere risvolti significativi in relazione all'ambiente o alla sicurezza dei lavoratori e che, anche in virtù, di ciò non sono mai state registrate lamentele da parte del vicinato, della Pubblica Amministrazione o comunque di enti preposti al controllo sulle attività stesse de La Peschiera. Per garantire una immediata risposta dell'operatore al verificarsi di un potenziale incidente, annualmente il RGA provvede ad effettuare una simulazione di emergenza utilizzando l'apposito modello; scenari attualmente simulati: sversamenti, terremoti, incendio.

**7. PIANO DI MIGLIORAMENTO 2021 -2024**

ASPETTO AMBIENTALE	OBIETTIVO	TRAGUARDO	Azione/Intervento	RESPONSABILE	SCADENZA	Monitoraggio agosto 2023 confronto period gennaio agosto 2022
<p>Efficienza energetica Efficienza dei materiali Efficienza risorsa idrica</p>	<p>Migliorare il valore degli <b>Indicatori chiave da R1-a R9</b> Attraverso l'aumento della produzione di pasti (denominatore)</p>	<p>Aumento della produzione dei pasti(valore B1) del:</p> <p>35% entro il 2022</p> <p>50% entro il 2023</p> <p>100% entro il 2024</p>	<p>Partecipazione e aggiudicazione di gare d'appalto per la fornitura di pasti a Enti pubblici e private</p> <p>Accordi con partner commerciali</p> <p>Azione promozionali mirate</p>	Direzione	2024	<p>Con l'aquisizione della commessa "catering veicolato per la caserma savoia" Il vaore B1 (numero totali pasti), <b>ha registrato un incremento del 535%</b> . Pertanto l'obiettivo si ritiene raggiunto. L'impianto lavora al massimo della sua capacità produttiva.</p>
Emissioni di CO2	<p>Lotta ai cambiamenti climatici Riduzione emissioni CO2 mediante la sostituzione di automezzi obsoleti</p>	<p><b>Riduzione dei Indicatore R12</b></p> <p><b>Valore obiettivo R12= 1,30 entro il 2023</b></p>	<p>Acquisto/noleggio n. 1 mezzo di trasporto nel triennio alimentato a metano o elettrico/ euro 6</p>	Direzione	2023	<p>L'indicatore R12 tra il 2021 e il 2022 ha subito una diminuzione del 65% passando da nel 2022 ha 1,03 a 0,36 Nel 2023 ( valori calcolati al 31 luglio) si registra un valore R12 di 0,73. L'incremento è attribuibile ad una fuga di gas serra da apparecchiatura frigo</p> <p>Al momento l'azienda ha sottoscritto contratto per il noleggio di un furgone euro 6 che sarà consegnato in settembre 2023 . Ciò migliorerà ulteriormente l'indicatore che si ritiene raggiunto.</p>

<b>Consumo energetico</b>	Risparmio energetico	Riduzione,, dei consumi energetici. Riduzione indicatore R1 del 2%	Sensibilizzare, tramite informative e riunioni aziendali, il personale dipendente al consumo energetico intelligente	Uff. tecnico	2022	A luglio 2022 l'indicatore R1 ha registrato un valore di – 80% <b>obiettivo raggiunto nel 2022</b>  <b>tra il 2022 e il 2023 l'indicatore è ulteriormente migliorato registrando una ulteriore riduzione del 10%</b>
<b>Produzione di rifiuti</b>	Riduzione rifiuti urbani  Lotta allo spreco alimentare	Riduzione della frazione umida mediante cessione delle eccedenze ad associazioni caritatevoli e protezione animale	Attivazione di convenzioni con enti e associazioni locali	RGA	2023	In corso di monitoraggio
<b>Sostanze chimiche</b>	Utilizzo di detergenti e sanificanti ecologici	Aumento della percentuale di prodotti Ecolabel sul totale acquistato rispetto alla media del periodo precedente (+ 5%)  Valore obiettivo 2023 R8 = 7 %	Aumentare l'acquisto di prodotti di pulizia Ecolabel	Direzione  Uff. Acquisti	2023	L'azienda ha sostituito alcune sostanze lucidanti e disinfettanti con prodotti ecolabel Tra il 2022 e il 2023 registra una spesa del 14% di prodotti ecolabel sul totale prodotti detergenti e sanificanti. (In corso di monitoraggio annuo)
<b>Ciclo di vita</b> Comportamento ambientale fornitori e manutentori	Aumentare la consapevolezza ambientale dei fornitori e manutentori	Sensibilizzare il 100% dei fornitori critici	distribuzione informative ai fornitori	RGA	2022	L'azienda ha comunicato ai suoi fornitori e manutentori i requisiti ambientali di loro competenza e ne monitora periodicamente la conformità legislativa. <b>Obiettivo raggiunto</b>

**DICHIARAZIONE DEL VERIFICATORE AMBIENTALE  
SULLE ATTIVITÀ DI VERIFICA E CONVALIDA**

LA PESCHIERA SOCIETÀ COOPERATIVA dichiara che i dati e le informazioni riportati nella presente Dichiarazione Ambientale sono attendibili, veritieri e presentati coerentemente con quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 1221/2009 e dagli allegati I, II, III del Regolamento (UE) 1505/2017 e dal Regolamento (UE) 2018/2026 della Commissione del 19.12.2018, che modifica l'Allegato IV del Regolamento (CE) n. 1221/2009.

Questa dichiarazione è stata redatta ed aggiornata dal Responsabile Ambientale de La Peschiera Società Cooperativa (Dott.ssa Daniela Falsetta) ed approvata dalla Direzione (Presidente Daniela De Angelis)

La Peschiera. si impegna all'aggiornamento annuale convalidato del presente documento di Dichiarazione Ambientale come previsto dal Regolamento CE 1221/09: il prossimo aggiornamento dell'informazione ambientale sarà emesso entro il mese di agosto 2024

Il presente documento è stato verificato dal verificatore ambientale accreditato:  
KIWACERMET Italia S.P.A. con sede legale in Via Cadriano, 23 40057 - Granarolo dell'Emilia (BO) - Italia. Accreditamento n°: 0007MS -EU code: IT-V-0011

Documento emesso il \_\_30\_\_/09/2023

KIWA CERMET ITALIA S.p.A.  
Società con Socio Unico  
Via Cadriano, 23  
40057 Cadriano (BO)  
Tel. 051.7599111 - Fax 051.763382

