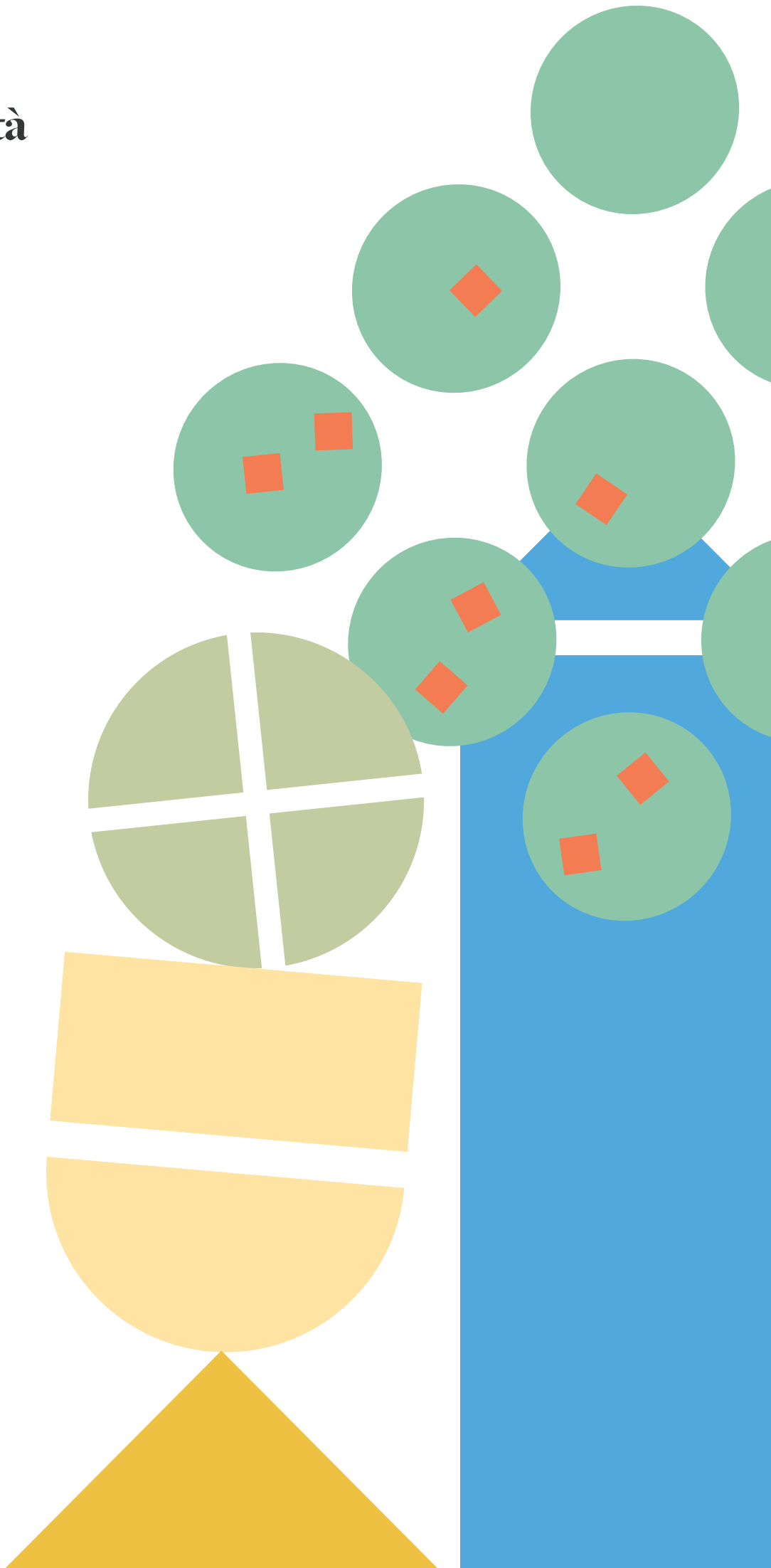
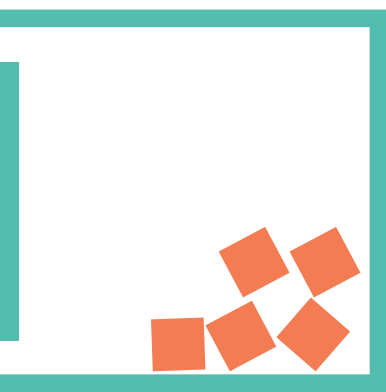


# Bilancio di Sostenibilità

Qualità & Servizi S.p.A.  
2023





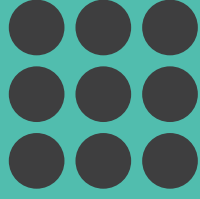


# Indice



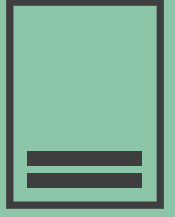
7

**Lettera agli  
Stakeholder**



11

**La Società**



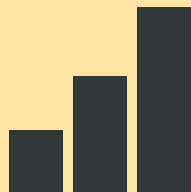
27

**Nota  
Metodologica**



35

**Buono,  
pulito,  
giusto  
e anche  
sano**



55

**La Comunità  
del Cibo e  
l'Impatto  
Economico**



63

**La comunità e  
la creazione  
di bene comune**



77

**Le prospettive**



80

**Tabella di  
correlazione**

# Indice dei contenuti

## Lettera agli Stakeholder

### La Società

#### IL CONTESTO

Il servizio mensa	13
L'europa, l'economia circolare e il piano Next Generation Europe	14
Le sfide dell'Agenza Globale 2030 e l'impegno di Qualità & Servizi S.p.A.	16
L'impegno di Qualità & Servizi per la transizione ecologica e la creazione di valore condiviso	17
ASSESSMENT B CORP	18

#### LE FINALITÀ SPECIFICHE DI BENEFICIO COMUNE

Missione, valori e perseguimento delle finalità di beneficio comune	19
Azioni per il perseguimento delle finalità di beneficio comune	20
I cambiamenti avvenuti nel 2023	21

#### STORIA E COMPOSIZIONE SOCIETARIA

Qualità & Servizi S.p.A.	22
Storia	23

#### LA GOVERNANCE

Amministratore Unico	24
Collegio Sindacale	24
Revisore Contabile	24
Organismo di Vigilanza	24
Le certificazioni: un sistema di gestione certificato	26

### Nota Metodologica

La Rendicontazione	29
Il dialogo con gli stakeholder	31
La matrice di materialità	32

### Buono, pulito, giusto e anche sano

#### BUONO E GIUSTO

La qualità della materia prima	38
Monitoraggio del gradimento	40

#### BUONO E PULITO

Prodotto nelle migliori condizioni e con le migliori attrezzature	42
La sicurezza alimentare	42
Produzione di rifiuti	44

## **BUONO E SANO**

I nostri menù nel Rating nazionale	45
------------------------------------	----

## **UTILIZZO DELLE RISORSE: CONSUMI**

Consumi di acqua potabile	47
consumo di energia elettrica	48
Consumo di gas metano	48
Uso dei carburanti per autotrazione	49

## **LE EMISSIONI**

Carbon Footprint del pasto medio	51
----------------------------------	----

## **La Comunità del Cibo e l'Impatto Economico**

### **LA DISTRIBUZIONE DEL VALORE**

Valore economico direttamente generato e distribuito	57
Nota metodologica	59
Indicatori chiave	60

### **LA CATENA DI FORNITURA**

Materie prime	61
---------------	----

## **La comunità e la creazione di bene comune**

### **LA POPOLAZIONE AZIENDALE**

Le procedure di selezione	66
Il processo di definizione della remunerazione e remunerazione di genere	68
Le politiche di conciliazione vita privata-famiglia	69

### **LA FORMAZIONE**

70

### **LA SALUTE E SICUREZZA DEI DIPENDENTI**

70

### **LE RELAZIONI SINDACALI**

72

### **LA COMUNICAZIONE INTERNA**

72

### **LE INIZIATIVE SOCIALI**

73

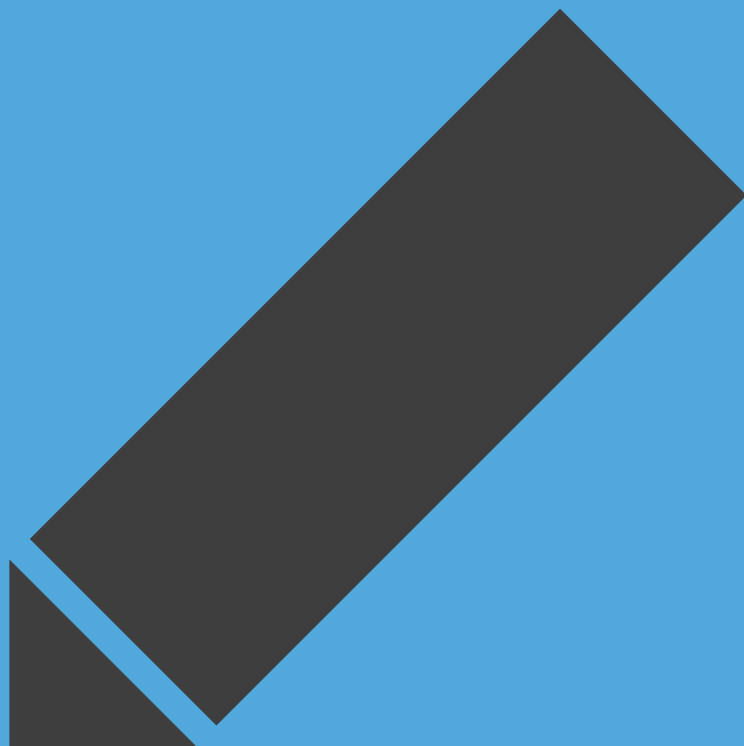
## **Le Prospettive**

77

## **Tabella di Correlazione**

80





# **Lettera agli Stakeholder**

# Lettera agli Stakeholder

**Rendicontare i nostri impatti ambientali, sociali ed economici ci serve per meglio rappresentare l'impegno con la nostra comunità di creare bene comune.**



La società chiude con un Bilancio in attivo un anno pesantemente segnato dall'aumento dell'inflazione alimentare per un verso e dall'emergenza dell'alluvione che ha colpito il comune di Campi Bisenzio e i territori di tutti gli altri comuni soci. Nonostante il danno che la chiusura delle scuole ha arrecato al bilancio aziendale, abbiamo scelto di reagire con una presenza straordinaria nei giorni della crisi, un sostegno immediato al reddito dei lavoratori di Qualità & servizi danneggiati dall'evento.

Non sono mancati nel 2023 i riconoscimenti al nostro progetto alimentare, alla nostra attività di "green food procurement". Ci siamo collocati fra le prime cinque mense d'Italia nel rating dell'osservatorio Food insider. Siamo impegnati su una varietà di progetti educativi nelle scuole, di sostegno alle

filieri agricole, di innovazione digitale in partnership con Università, reti di istituzioni e terzo settore a livello nazionale ed europeo.

Abbiamo accolto in azienda un lungo elenco di soggetti interessati a conoscere il nostro modello e costruito relazioni importanti per la nostra attività.

Dopo aver affrontato una prima trasformazione "green", affidando il trasporto dei pasti a una ditta che utilizza mezzi elettrici, nel 2023 abbiamo avviato un importante piano di efficientamento energetico della sede, scelte che come si evidenzia dai dati del Report contribuiscono a mantenere inalterate, anzi a diminuire, le emissioni-pasto pur essendo tornati a crescere gli acquisti e i relativi consumi.

Il nostro impegno a offrire un pasto scolastico "buono, pulito e giusto" non è mai venuto



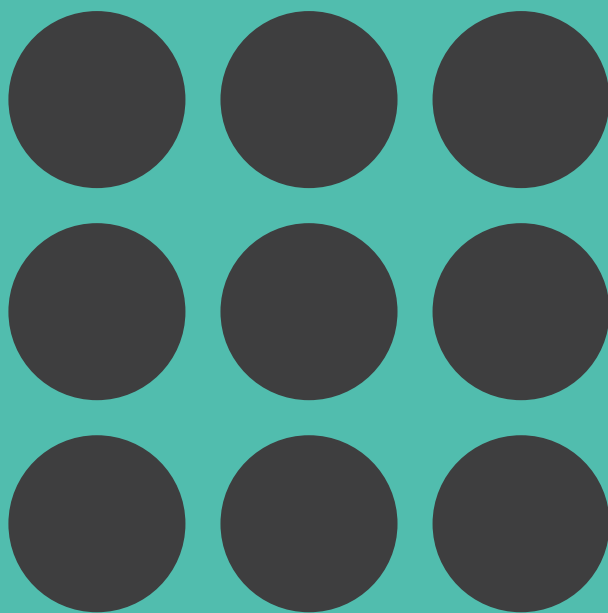
meno, conservando come requisiti fondamentali nell'ampiamiento degli acquisti, la filiera locale e la qualità e varietà dei menù.

Rendicontare i nostri impatti ambientali, sociali ed economici ci serve per meglio rappresentare l'impegno con la nostra comunità di creare bene comune, salute per i più piccoli e valore per il nostro territorio e per chi continua a lavorare per produrre cibo e salvaguardare la biodiversità.

Consegniamo questo Report agli stakeholder e a tutti quelli che vorranno leggerlo, perché meglio possano comprendere il nostro lavoro e le nostre finalità.

**FILIPPO FOSSATI,**  
**AMMINISTRATORE UNICO**





**La Società**



# La Società

**Nella ristorazione scolastica è indispensabile elevare il livello qualitativo degli alimenti tenendo ben saldi i principi di sicurezza alimentare.**



## Il Contesto

### IL SERVIZIO MENSA

Il servizio della mensa scolastica è gestito, di norma, dal Comune di appartenenza della scuola secondo un proprio regolamento di gestione del servizio. Il Comune può, a seconda dei casi, gestire direttamente il servizio con proprio personale o appaltarlo a ditte di ristorazione.

Il Ministero della Salute ha emanato le Linee di indirizzo nazionale (ultima revisione del 17/11/2021) per la ristorazione scolastica, finalizzate a facilitare l'adozione di abitudini alimentari corrette sin dall'infanzia e a favorire la prevenzione delle patologie cronic-degenerative (obesità, diabete, malattie cardiovascolari, osteoporosi, ecc.), che

annoverano tra i principali fattori di rischio proprio la cattiva alimentazione.

La possibilità di accedere a una sana alimentazione è infatti un diritto fondamentale per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile, specialmente nei primissimi anni di vita, sancito dalla "Convenzione dei diritti dell'infanzia", adottata dall'ONU nel 1989, e nella revisione della "European Social Charter" del 1996. Nel 2007, l'Oms (Organizzazione mondiale della sanità) con la Commissione Europea e i 27 Stati membri dell'Unione hanno approvato una dichiarazione su "La salute in tutte le politiche" per promuovere l'attuazione di politiche favorevoli alla

salute in settori come l'alimentazione, l'industria, il commercio, l'educazione, l'ambiente, il lavoro, la scuola e i trasporti.

Nella ristorazione scolastica è indispensabile elevare il livello qualitativo degli alimenti tenendo ben saldi i principi di sicurezza alimentare. È importante riservare la giusta attenzione alla preparazione e alla porzionatura dei pasti.

**REGIONE  
TOSCANA**



Il principale obiettivo della ristorazione scolastica è garantire a mensa:

- la promozione di abitudini alimentari corrette;
- la qualità nutrizionale e la fruibilità dei nutrienti;
- la conformità alle norme di sicurezza igienico-sanitarie;
- la soddisfazione dell'utenza;
- il rispetto dei tempi e delle modalità del servizio, di comfort e di accessibilità;
- un buon rapporto qualità-prezzo.

La Regione Toscana, con la legge regionale 75 del 10 Dicembre 2019, ha introdotto norme per incentivare l'introduzione dei prodotti a chilometro zero provenienti da filiera corta nelle mense scolastiche.

## L'EUROPA, L'ECONOMIA CIRCOLARE E IL PIANO NEXT

### GENERATION EUROPE

Contemporaneamente, l'Unione europea impone all'industria la transizione dal modello lineare a un modello circolare, che nella considerazione di tutte le fasi – progettazione, produzione, consumo – sappia cogliere le opportunità per limitare l'apporto di materia ed energia in ingresso. e, contemporaneamente, minimizzare scarti e perdite, ponendo attenzione alla prevenzione delle esternalità ambientali negative e alla realizzazione di nuovo valore sociale e territoriale.

Il *green public procurement* è definito dalla Commissione europea "...l'approccio in base al quale le amministrazioni pubbliche integrano i criteri ambientali in tutte le fasi del processo di acquisto, incoraggiando la diffusione di tecnologie ambientali e lo sviluppo di prodotti validi sotto il profilo ambientale...".

In Italia la norma sul *green public procurement* (acquisti verdi) è diventata obbligatoria con il nuovo codice appalti (D.lgs. 50/2016), che conferma quanto previsto dalla L. 221/2015.

In Italia la norma sul green public procurement (acquisti verdi) è diventata obbligatoria con il nuovo codice appalti (D.lgs. 50/2016), che conferma quanto previsto dalla L. 221/2015.

I Criteri Ambientali Minimi (CAM), definiti nell'ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione e adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del mare, sono i requisiti ambientali indicati per le varie fasi del processo di acquisto, volti a individuare la soluzione progettuale, il prodotto o il servizio migliore sotto il profilo ambientale lungo il ciclo di vita, tenuto conto della disponibilità di mercato. La loro applicazione ha lo scopo di diffondere le tecnologie ambientali e i prodotti ambientalmente preferibili e produrre un effetto leva sul mercato, inducendo gli operatori economici meno virtuosi ad adeguarsi alle nuove richieste della pubblica amministrazione. Qualità e Servizi si sta adoperando per agire in maniera coerente con quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e per le forniture di derrate alimentari. L'Unione Europea ha inoltre decretato lo stop alla plastica monouso ed è entrata in vigore il 2 luglio 2019 la direttiva che vieta l'uso di articoli in plastica usa e getta come piatti, posate, cannucce e cotton fioc, che gli Stati membri hanno recepito.



Nel 2023 abbiamo ricevuto un importante riconoscimento alla nostra attività di “green food procurement”, il **premio Compraverde**. Ideato dalla Fondazione Ecosistemi, nasce nel 2008 con l'obiettivo di mettere in evidenza l'importanza dell'impegno a rispettare l'applicazione dei criteri ambientali minimi per una vera sostenibilità, sulle mense verdi e la relativa educazione alimentare, sulla filiera a chilometro zero, su una corretta gestione del ciclo dei rifiuti, sulle scelte green e dell'efficientamento energetico, passando dalla mobilità sostenibile, al turismo basato sull'economia circolare alla riduzione di CO<sub>2</sub>.

La motivazione del premio è stata: «Per la **Sezione Mensa Verde** premio a **Qualità & Servizi Spa** per l'attuazione di un servizio completamente innovativo, per essere un modello di società partecipata che realizza un servizio di eccellenza in un ambito così importante e delicato per le comunità quale è la mensa scolastica».

Qualità & Servizi dal 2018 ha scelto di sostituire completamente la plastica utilizzata per il confezionamento dei pasti con contenitori in materiale lavabile. Anche per il consumo dei pasti nelle scuole ha scelto materiale lavabile, limitando il ricorso all'usa e getta in materiale compostabile solo ai casi di emergenza.

#### **LE SFIDE DELL'AGENDA GLOBALE 2030 E L'IMPEGNO DI QUALITÀ & SERVIZI S.P.A.**

A livello globale le sfide sempre più stringenti derivanti dagli effetti del cambiamento climatico hanno creato una più diffusa consapevolezza dei temi ambientali e dei loro effetti sociali.

Nel 2015, le Nazioni Unite hanno approvato l'Agenda Globale per lo Sviluppo Sostenibile e i relativi 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals – SDGs nell'acronimo inglese), articolati in 169 target da raggiungere entro il 2030.



## L'IMPEGNO DI QUALITÀ & SERVIZI PER LA TRANSIZIONE ECOLOGICA E LA CREAZIONE DI VALORE CONDIVISO

Qualità & Servizi è allo stato attuale principalmente impegnata su 6 dei 17 SDGs. Di seguito descriveremo nel dettaglio alcune azioni volte alla creazione di valore condiviso e alla transizione ecologica che Q&S ha attivato in questo esercizio e negli anni passati.



Messa a disposizione del cibo non somministrato per le organizzazioni caritatevoli che lo distribuiscono alle famiglie bisognose.



Proposta di un modello di ristorazione scolastica basata sui principi di sana alimentazione, sulle linee guida del Ministero della Salute e della Regione Toscana, sulle linee guida IARC e OMS.



Politiche di acquisto che privilegiano le forniture dei produttori locali, promuovendone lo sviluppo economico e l'evoluzione dell'attività stessa verso modelli produttivi sempre più sostenibili dal punto di vista ambientale. Per i prodotti esotici commercio equo solidale.

Gestione del personale aziendale teso alla valorizzazione e giusta remunerazione delle competenze acquisite.



Elaborazione di menù sostenibili, promozione di eventi di educazione all'alimentazione sostenibile rivolti a bambini/studenti, famiglie, personale scolastico.

Attraverso gli acquisti sviluppare agricoltura e allevamenti locali per recuperare e riconvertire in maniera sostenibile il territorio.

Attuazione dei CAM nelle procedure di acquisto.



Adozione dei CAM per la selezione di materie prime,, fornitori e per adozione di buone pratiche di lavoro. Predisposizione di diagrammi di flusso operativi che comportino il minor costo ambientale possibile, attraverso: produzione primaria sostenibile, packaging sostenibile, programmazione della produzione, misurazione e riduzione degli scarti alimentari, buone pratiche di lavoro per diminuire il consumo di acqua, energia e emissioni.



Creazione di reti virtuose nel territorio attraverso eventi di promozione di una comunità del cibo, formalmente istituita, all'interno della quale condividere gli obiettivi.

## ASSESSMENT B CORP

L'azienda attraverso un assessment volontario ha superato abbondantemente il punteggio di 80 punti necessario all'ottenimento e al mantenimento della certificazione B CORP, migliorando di oltre 30 punti il valore del 2021:

## Valutazione di impatto



## LE FINALITÀ SPECIFICHE DI BENEFICIO COMUNE

### MISSIONE, VALORI E PERSEGUIMENTO DELLE FINALITÀ DI BENEFICIO COMUNE

Qualità & Servizi opera nel settore della ristorazione collettiva, e ha come oggetto sociale la produzione e la fornitura di pasti per la collettività, in particolare la ristorazione scolastica. I principi fondamentali a cui si ispira nella propria attività sono l'agroecologia, l'economia circolare e la Comunità del Cibo ispirata da Slow Food.

rendendola parte integrante del proprio processo produttivo, e dando origine a una vera e propria comunità del cibo.

Il concetto di comunità del cibo proposto da Slow Food, è rappresentato dall'insieme di soggetti che possono costruire modelli di produzione, distribuzione e consumo più sostenibili per



**Agroecologia**



**Economia Circolare**



**Comunità del Cibo**

Si definisce così come un'azienda di alto valore etico, con una filiera di produzione orientata alla sostenibilità e alla valorizzazione del territorio, e una forte attenzione all'educazione. Partendo dal principio che attraverso una sana alimentazione si può dare il miglior contributo allo sviluppo delle nuove generazioni e della cittadinanza tutta, Qualità & Servizi offre pasti di altissima qualità, dimostrando attenzione all'ambiente e alle risorse, alla cultura gastronomica locale, al gusto e alla soddisfazione dei propri utenti.

Si tratta di un nuovo modello capace di operare responsabilmente sul piano socio-ambientale, considerando il cibo come veicolo non solo di benessere fisico, ma anche di educazione e sviluppo. Qualità & Servizi si propone inoltre come un'azienda capace di dialogare con la comunità locale,

contrastare i problemi generati da un'agricoltura e un'industria del cibo intensive, lesive dell'ambiente. Insieme ad altri 29 soggetti (amministrazioni comunali, aziende agricole, istituti di ricerca ed enti del terzo settore), abbiamo costituito la Comunità del Cibo "Biodiversamente Piana, Comunità del cibo e della biodiversità di interesse agricolo e alimentare".

In definitiva, la coesistenza di obiettivi di produttività (ogni giorno devono essere confezionati più di 9000 pasti), sostenibilità socio-ambientale e la ricaduta educativa, rendono Qualità & Servizi un'azienda innovativa, che sceglie di de-industrializzare il servizio e di arricchirlo, con un valore aggiunto unico: non solo produrre buon cibo, ma anche educare alla vita.

## AZIONI PER IL PERSEGUIMENTO DELLE FINALITÀ DI BENEFICIO COMUNE

In particolare, il set di indicatori di questo Report ci aiuta a perseguire e misurare gli obiettivi specifici, le modalità e le azioni attuate da Qualità & Servizi per il perseguimento delle finalità di beneficio comune. In particolare le aree di maggior interesse sono:

Finalità di Bene Comune	Obiettivi raggiunti	Miglioramenti attesi
<b>Acquisti verdi e biologici</b>	Abbiamo aumentato il nr di referenze biologiche, accompagnando alcuni dei nostri fornitori locali nel processo di conversione	Nel 2024 introduzione di latte, yogurt e carne di pollo biologici e di filiera corta
<b>Filiera corta</b>	Il 68% dei fornitori e oltre il 50% delle forniture sono di filiera corta	Un ulteriore 5% di forniture locali nel prossimo biennio
<b>Diminuzione dell'impatto ambientale</b>	Abbiamo diminuito negli ultimi due anni del 3% la nostra impronta complessiva di carbonio pur avendo aumentato dell'11% i prodotti trattati	Con i lavori di efficientamento energetico della sede prevediamo un ulteriore contenimento dei consumi energetici
<b>Responsabilità verso i propri lavoratori</b>	Abbiamo aumentato nel biennio i lavoratori di 30 unità	Accrescere la formazione continua
<b>Responsabilità verso i bambini e i ragazzi con la qualità del cibo e progetti di educazione</b>	667 bambini hanno partecipato a laboratori di educazione alimentare nel 2023	La coprogettazione del piatto insieme ai bambini, prevista dal progetto sviluppato insieme al DAGRI dell'università di Firenze, ha come obiettivo di diminuire lo spreco degli alimenti solitamente meno graditi dall'utenza
<b>Una dieta buona per il pianeta e per chi la mangia</b>	Abbiamo diminuito la quantità di carne e aumentato verdura e legumi	Aumenteremo la quota di carne biologica e locale
<b>Sicurezza alimentare</b>	Abbiamo un sistema di certificazioni e controlli consolidato	L'aumento della formazione non obbligatoria dei dipendenti ci consentirà di aumentare la consapevolezza sul tema della sicurezza alimentare

L'utilizzo di uno standard riconosciuto a livello internazionale e la collocazione di questo all'interno dei confini della normativa Benefit, unitamente all'automisurazione sull'assessment BCorp e alla

parametrazione dei nostri obiettivi rispetto agli SDGs ONU, ci consentono un'attenta valutazione dell'impatto generato e degli impatti che il contesto genera su di noi.

## I CAMBIAMENTI AVVENUTI NEL 2023

Nel corso del 2023 non vi è stato alcun cambiamento all'interno della società.

Nel contesto esterno i più significativi sono stati:

Alluvione di novembre 2023 che ha avuto come effetto la diminuzione del fatturato del mese e la manifestazione di solidarietà di Q&S nei confronti del territorio e delle famiglie coinvolte attraverso:

- messa a disposizione di pasti per i volontari attivi sul territorio
- rapida ripresa del servizio nelle scuole coinvolte dalla calamità, adeguando il servizio alla situazione emergenziale
- Sostegno ai lavoratori per affrontare l'alluvione

Oltre a questo le scelte e i fatti più significativi sono l'investimento per l'efficientamento energetico in corso, il lavoro per costruire una Filiera latte e carne con Agriambiente, il Dottorato in Gestione Sostenibile delle Risorse Agrarie, Forestali e Alimentari che una dipendente sta seguendo con l'università di Firenze. Abbiamo inoltre ricevuto il Premio Mensa verde 2023 e proseguito l'attività di educazione e formazione e la proposta dei menù etnici per curare l'aspetto inclusivo del pasto per studenti provenienti da altre nazioni.



## Storia e Composizione Societaria

### QUALITÀ & SERVIZI

Qualità & Servizi opera nel settore della ristorazione collettiva, e ha come oggetto sociale la produzione e la fornitura di pasti per la collettività, in particolare la ristorazione scolastica.

Possiede un centro cottura principale a Calenzano in via del Colle 78 (dove sono situati anche gli uffici e il magazzino) nel quale vengono preparati circa 8000 pasti al giorno, poi spediti e somministrati nelle circa 60 scuole dei comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Signa e Barberino di Mugello (nidi, scuole d'infanzia, primarie).

Qualità & Servizi possiede un centro cottura principale a Calenzano nel quale vengono preparati circa 7800 pasti al giorno, poi spediti e somministrati in circa 60 scuole.



Oltre a questo, esistono altri 12 centri cottura esterni:

- 9 cucine presso gli asili nido comunali di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Signa, Barberino di Mugello e Calenzano;
- 1 cucina centralizzata nel comune di Calenzano, in via Mascagni 17, che serve le scuole di Calenzano;
- 1 cucina centralizzata sita nel comune di Carmignano, in via la Serra 1, che serve le scuole di Carmignano; l'attività di questa cucina è stata sospesa a marzo 2023 per necessità di

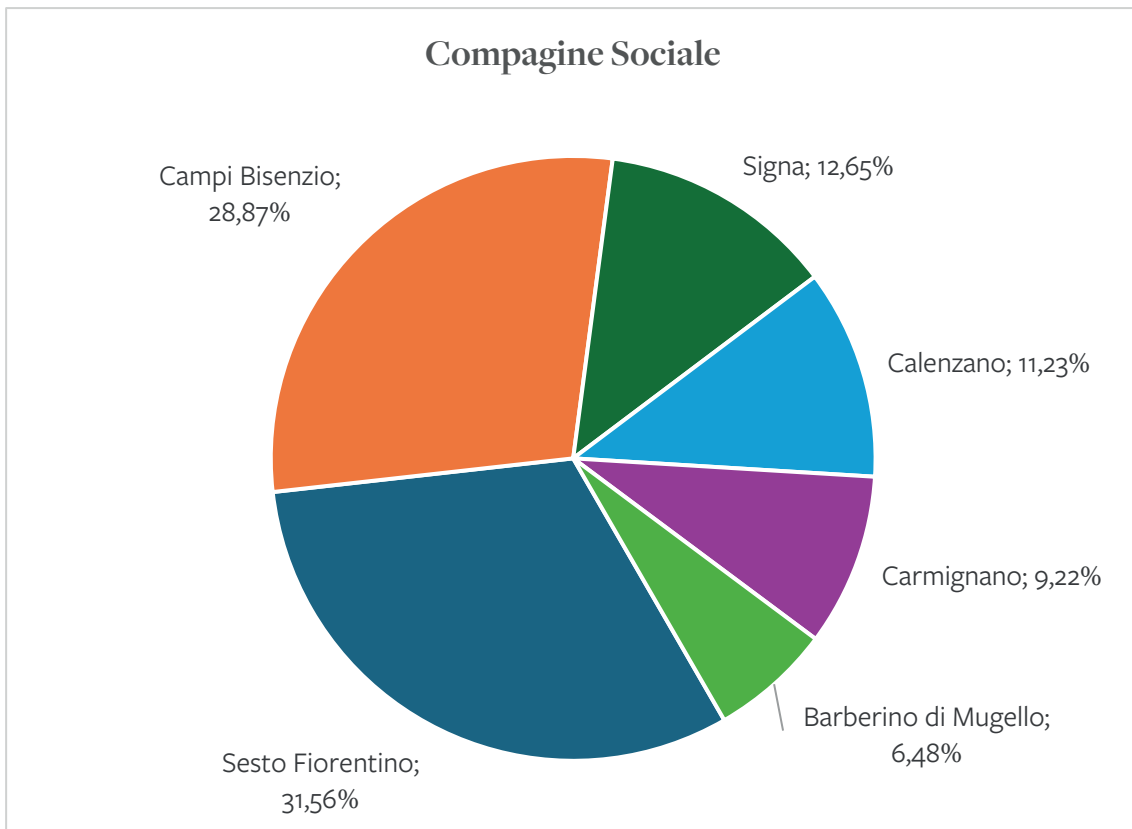
adeguamento strutturale. I pasti per le scuole di Carmignano vengono attualmente prodotti presso la sede di Via Del Colle.

- 1 cucina presso la RSA "Villa Solaria" nel comune di Sesto Fiorentino.

## STORIA

Qualità & Servizi è una società per azioni oggi completamente pubblica, nata nel 1996 dal rapporto tra Pedus Service P. Dussmann Srl e le amministrazioni comunali di Sesto Fiorentino e Campi Bisenzio. Nel 2003 è entrata a far parte del gruppo anche l'amministrazione di Signa. Dal 2005, l'azienda è di proprietà dei comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio e Signa, il socio privato è stato liquidato ed è completamente pubblica.

Il cambio direzionale del 2017 ha segnato per Qualità & Servizi la svolta che ha reso l'azienda un'eccellenza nel campo della ristorazione scolastica, tanto che ad oggi, dai 3 comuni soci del 2005 siamo passati a 6, grazie all'aggiunta di Calenzano, Carmignano e Barberino di Mugello (gli ultimi due entrati nell'esercizio 2021).



## La Governance

### AMMINISTRATORE UNICO

In quanto società per azioni operante in regime ordinario, Qualità & Servizi SpA ha affidato all'amministratore unico un ruolo di rappresentanza e di promozione delle attività.

L'amministratore unico di Qualità & Servizi al 31 dicembre 2023 è:

Nominativo	Carica
Filippo Fossati	Amministratore Unico

L'assemblea ha inoltre deciso di affidare le deleghe operative e gestionali a due figure direttive:

Nominativo	Carica
Francesco Dini	Direttore di Produzione
Eleonora Tancredi	Direttrice Area Qualità

### COLLEGIO SINDACALE

Il collegio sindacale è l'organo di controllo interno della società per azioni, con funzioni di vigilanza sull'osservanza della legge e dello statuto, sul rispetto dei principi di corretta amministrazione ed in particolare sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile adottato dalla Società e sul suo concreto funzionamento.

Al 31 dicembre 2023 il collegio sindacale di Qualità & Servizi è composto da:

Nominativo	Carica
Stefania Marotti	Presidente
Luca Bagnini	Sindaco Effettivo
Alessandro Mannelli	Sindaco Effettivo

### REVISORE CONTABILE

Qualità & Servizi ha affidato l'incarico della revisione contabile a un professionista che ha il compito di effettuare il controllo della regolare tenuta della contabilità sociale, della corrispondenza del bilancio alle risultanze delle scritture contabili e dell'osservanza delle norme stabilite dal codice civile per la valutazione del patrimonio sociale.

Al 31 dicembre 2023 il revisore contabile è:

Revisore Contabile	Mazars
--------------------	--------

### ORGANISMO DI VIGILANZA

L'organismo di vigilanza è un organo interno che vigila sulla responsabilità dell'azienda e su eventuali reati commessi nell'interesse o a vantaggio della stessa. Tale organismo deve verificare l'effettività, l'adeguatezza e l'aggiornamento del "modello 231", volto a prevenire la responsabilità penale degli enti. Nel 2018 l'azienda ha adottato volontariamente un modello organizzativo ex D.lgs 231/2001 dimostrando attenzione alle problematiche del rispetto normativo.

Il modello continua a essere aggiornato per contemplare le modifiche legislative e in particolare l'ampliamento dei cosiddetti "reati presupposto".

La Società, al fine di garantire sempre condizioni di correttezza e trasparenza dal punto di vista etico e normativo, ha ritenuto opportuno dotarsi di un Modello di organizzazione e gestione in grado di prevenire la commissione dei reati previsti dal Decreto.

Considerato il contesto normativo in cui Qualità & Servizi opera, nonché il sistema di controlli cui è sottoposta, nel definire il "Modello di organizzazione, gestione e controllo" la Società ha adottato un approccio progettuale che consente di utilizzare e integrare le regole attualmente esistenti formando, insieme al Codice Etico, un corpus

organico di norme interne e principi, diretto alla diffusione di una cultura dell'etica, della correttezza e della legalità

Sono parte integrante del modello il Codice Etico, l'Organigramma, il Piano triennale di prevenzione della corruzione e della trasparenza 2023-2025, il modello di segnalazione all'organismo di vigilanza.

Per la verifica del rispetto delle norme previste nel modello, è stato nominato un organismo di vigilanza.

In Qualità & Servizi, l'organismo di vigilanza al 31 dicembre 2023 è un organo monocratico, composto da:

Nominativo	Carica
Lapo Guadalupi	Presidente

Va inoltre sottolineato come il rispetto di quanto previsto nel modello di organizzazione, gestione e controllo 231, sia obbligatorio per gli amministratori, i dipendenti, i collaboratori e chiunque intrattenga rapporti di lavoro con Qualità & Servizi.

Il consiglio di amministrazione aziendale ha affidato

all'Organismo di vigilanza l'incarico di sorvegliare sulle procedure aziendali in materia di trasparenza e contrasto alla corruzione.

Di seguito, alcune informazioni sintetiche sull'impegno di Qualità & Servizi, nel corso del 2023, rispetto alla lotta alla corruzione:

	2021	2022	2023
<b>Membri degli organi di governance destinatari della comunicazione interna sul tema</b>			
N. membri destinatari della comunicazione	0	0	0
<b>Dipendenti destinatari della comunicazione interna sul tema</b>			
N. dipendenti destinatari della comunicazione	11	11	11
<b>Dipendenti formati su lotta alla corruzione</b>			
N. dipendenti formati	196	260	0
% dipendenti formati	100	100	0
<b>N. verifiche ispettive effettuate dall'OdV</b>	0	0	0
<b>N. verifiche ispettive interne ed esterne segnalate all'ODV</b>	4	4	4

## LE CERTIFICAZIONI: UN SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO

Al 31 dicembre 2023 Qualità & Servizi è in possesso delle certificazioni ISO 9001, ISO 14001/EMAS, e ISO 22000.



### Certificazione ISO 9001

Con la sigla ISO 9001 si identifica una serie di normative e linee guida sviluppate dall'Organizzazione internazionale per la normazione (ISO), che definiscono i requisiti per la realizzazione di un sistema di gestione della qualità in una organizzazione.



### Certificazione ISO 14001

La sigla ISO 14001 identifica uno standard di gestione ambientale (SGA) che fissa i requisiti di un "sistema di gestione ambientale" di una qualsiasi organizzazione.



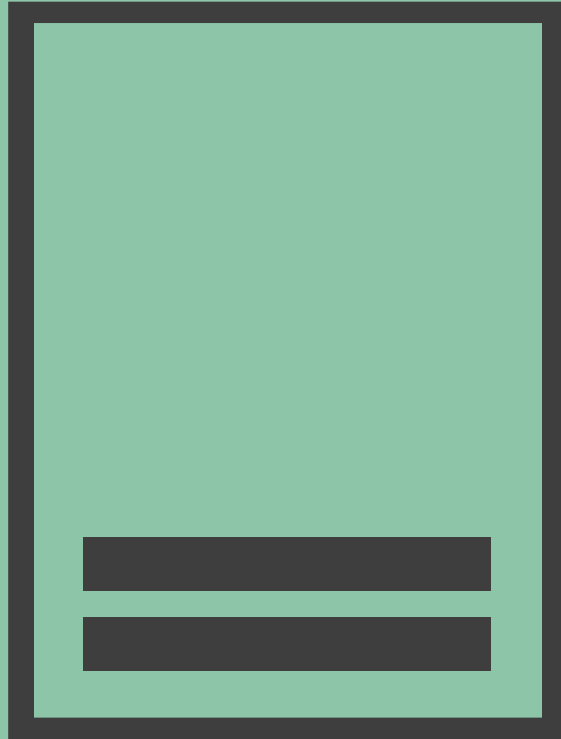
### Eco-Management and Audit Scheme (EMAS)

è uno strumento volontario per valutare e migliorare le proprie prestazioni ambientali e fornire al pubblico e ad altri soggetti interessati informazioni sulla propria gestione ambientale.



### Certificazione ISO 22000

Sebbene non sia obbligatorio, questo standard si pone come punto di riferimento per gli operatori per l'applicazione dei regolamenti comunitari in materia di igiene e sicurezza alimentare.



# **Nota**

# **Metodologica**



# Nota Metodologica

**Questa terza edizione del bilancio di sostenibilità rappresenta la volontà di Qualità & Servizi di proseguire il cammino della sostenibilità.**

## La Rendicontazione

Questa terza edizione del bilancio di sostenibilità rappresenta la volontà di Qualità & Servizi di proseguire il cammino della sostenibilità, contribuendo all'evoluzione e al cambiamento interno sui temi della responsabilità sociale d'impresa in coerenza con la scelta, fatta nel 2017, di passare da una ristorazione scolastica di tipo semi-industriale a una ristorazione di eccellenza, fondata su un modello di "economia circolare" e sui principi cardine di Slow Food "buono, pulito e giusto".

Questo documento sarà inoltre il Report di sostegno al processo di nuova denominazione di Qualità & Servizi che è diventata Società Benefit, la «Relazione di impatto» prevista dalla L. 208 del 28 Dicembre 2015.

Tale percorso virtuoso ha consolidato il coinvolgimento del management e dei collaboratori di Qualità e Servizi, impegnati in una seria e attenta riflessione intorno agli indicatori che



meglio potessero rappresentare le performance e i fini etici della società, acquisendo consapevolezza delle tematiche specifiche della CSR e della rendicontazione socio-ambientale.

Questo bilancio si ispira allo standard internazionale GRI Sustainability Reporting, la metodologia maggiormente diffusa e riconosciuta per la redazione dei bilanci di sostenibilità, e alla normativa vigente nel nostro paese per le società Benefit, e si confronta con il percorso avviato dall'Europa con la direttiva CSRD del Dicembre 2022 e il successivo Standard ESRS.

Verrà diffuso sia internamente che esternamente all'azienda, al fine di far conoscere ai dipendenti e a tutti gli stakeholder le iniziative di CSR e per la creazione di valore condiviso messe in atto da Qualità & Servizi. Per ogni eventuale commento, consiglio, richiesta e proposta di miglioramento sui contenuti presentati, è possibile fare riferimento all'ufficio comunicazione ([comunicazione@qualitaeservizi.com](mailto:comunicazione@qualitaeservizi.com)).

# Società Benefit



## Il dialogo con gli stakeholder

Qualità & Servizi ha costruito, nel corso della sua attività, rapporti con diversi stakeholder.

Il confronto e il dialogo con essi rappresentano attività essenziali per la creazione di rapporti solidi, trasparenti e duraturi. L'azienda ha realizzato nel tempo una serie di iniziative mirate a una maggiore trasparenza e fruibilità dei dati dell'attività.

Ne sono un esempio l'attivazione di percorsi di coinvolgimento costante delle istituzioni, dei genitori, degli insegnanti, dei fornitori, degli attivisti e dei centri di alta formazione, insomma quella che chiamiamo "comunità del cibo". Accanto a questi abbiamo attivato negli anni numerosi laboratori per far conoscere ciò che i bambini mangiano attraverso l'esperienza della preparazione e della produzione.

Di grande importanza anche il confronto continuo con le risorse umane dell'azienda e le rappresentanze sindacali, per far sì che l'attività lavorativa sia sicura, le mansioni eque e ben distribuite, l'ambiente di lavoro proficuo e accogliente.

## La matrice di materialità

Nell'ottica di redazione del presente bilancio di sostenibilità è stata svolta un'attività di approfondimento con l'obiettivo di valutare se le tematiche cosiddette materiali, cioè rilevanti, per Qualità & Servizi e i suoi stakeholder delle passate edizioni fossero tuttora valide. In particolare abbiamo misurato i nostri indicatori in un'ottica di doppia materialità, quindi non solo l'impatto che noi determiniamo, ma anche quanto questi impatti condizionano la nostra attività.

In quest'ottica abbiamo nuovamente validato il lavoro nato dal coinvolgimento degli stakeholder

avvenuto per la prima edizione, a conferma del consolidamento del rapporto tra Q&S e tali soggetti e anche per consentire una maggiore comparabilità dei dati.

Il set di indicatori utilizzato è nato dal coinvolgimento del top management dell'azienda, dei comuni soci, i rappresentanti dei genitori e degli insegnanti impegnati nelle commissioni mensa, alcuni attori sociali, una parte importante dei fornitori, Slow Food territoriale, le rappresentanze sindacali dell'azienda e CISPEL Confservizi Toscana.

*Trasporti*  
**Politiche Anticorruzione**  
**Responsabilità di Prodotto**  
*Partecipazione degli Utenti e della Comunità*  
**Performance dell'Azienda**  
**Investimenti Ambientali**  
**Integrazione di Q&S nel territorio**  
**Consumi Ambientali**  
*Politica di Approvvigionamento*  
*Valutazione dei Fornitori Rispetto al Lavoro*  
*Pratiche di Lavoro*

Per questa edizione abbiamo deciso di fare un'intervista qualitativa a tre soggetti cardine della nostra attività:

*“Durante il periodo dell'alluvione, Q&S ha svolto un ruolo importantissimo per la nostra comunità, servendo pasti ai volontari e agli sfollati e riprendendo il servizio mensa per i bambini nel minor tempo possibile. Il servizio che l'azienda svolge ha alti standard qualitativi; noi abbiamo restituito le commissioni mensa anche per consentire alle famiglie di meglio comprendere un servizio sano e buono”.*

Federica Petti | Vicesindaca di Campi Bisenzio

*“Quello con Q&S non è solo un rapporto di fornitura, ma una relazione che genera spirito di collaborazione, volta al miglioramento reciproco. Assieme a Q&S siamo diventati biologici, ultimamente abbiamo sviluppato un progetto per abbattere e riutilizzare i biogas prodotti dalle deiezioni avicole. Q&S è attenta a cogliere i nostri suggerimenti come noi riceviamo input per andare nella giusta direzione”.*

Marcello Paoli | Fornitore di filiera corta certificato biologico

*“Abbiamo colto con favore l'opportunità di partecipare al contest “La Verde Ricetta”. I bambini hanno lavorato su ingredienti di filiera corta, buoni per la salute e per il pianeta. Il fatto che il nostro panino il “Legumisaurus - Il panino preistorico” sia stato premiato è stata una grande soddisfazione per loro e tutti noi, e la creazione della ricetta e del piatto ha avvicinato anche più difficili all'assaggio. Il servizio mensa gestito da Q&S è migliorato nel tempo e con loro condividiamo gli stessi principi che hanno ispirato la nostra ricetta”.*

Nicoletta Aloe e il team di insegnanti dell'Istituto Anna Frank di Calenzano

Gli argomenti ritenuti più rilevanti sia da Qualità & Servizi che dai suoi interlocutori sono quelli di natura sociale e ambientale, in particolare quelli in cui la missione etica dell'azienda si sposa con la missione di responsabilità ambientale, sociale ed economica tipica della **corporate social responsibility**.

Abbiamo presentato i principali argomenti che saranno trattati in questo Report in una forma grafica e non attraverso una tradizionale matrice di materialità, perché dalla discussione è emersa la volontà di rendicontare gli argomenti proposti nella loro interezza e senza una gerarchia particolare.





**Buono, pulito, giusto e  
anche sano**



# Buono, pulito, giusto e anche sano

La mission di Qualità & Servizi si sostanzia nell'impegno a offrire pasti di altissima qualità.



La mission di Qualità & Servizi si sostanzia nell'impegno a offrire pasti di altissima qualità, dimostrando attenzione all'ambiente e alle risorse, alla cultura gastronomica locale, al gusto e alla soddisfazione dei propri utenti.

Di seguito, descriveremo le fasi del processo e gli indicatori che rendicontano i risultati raggiunti.

## Buono e Giusto

### LA QUALITÀ DELLA MATERIA PRIMA

La scelta delle materie prime è alla base della nostra idea di ristorazione scolastica. I criteri sono innanzitutto quelli previsti dai CAM per la ristorazione scolastica e a questi aggiungiamo quelli del “Buono, pulito e giusto”, privilegiando quindi materie prime di qualità provenienti dai produttori del nostro territorio.

<b>Yogurt, pasta, frutta, pane, farina, olio, formaggi, legumi e cereali</b>	filiera corta, km0 o biologici
<b>Parmigiano reggiano, grana padano, pecorino romano, pecorino toscano, ricotta, primo sale</b>	Prodotti DOP, di filiera corta, biologici, km0
<b>Uova</b>	Biologiche, km0 e filiera corta
<b>Frutta e verdura</b>	Sempre stagionali, km0 o biologici o di filiera corta
<b>Frutta esotica</b>	Commercio equo solidale, produzione biologica
<b>Pane</b>	Di farina di tipo 2, con grani antichi e a km0
<b>Carni bovine e suine</b>	Le carni di bovino e di suino sono tutte di filiera corta e toscana. Bovino 100% biologico e suino 10% biologico
<b>Carni avicole</b>	In parte biologiche e in parte da allevamenti antibiotic free. Residualmente convenzionali
<b>Pesce</b>	Non utilizziamo ricomposti di pesce, ma filetti di merluzzo provenienti dall'Oceano Atlantico e pesce di filiera corta, proveniente dal Mar Tirreno e dal Mar Adriatico (cefalo, gallinella, molo, sugarello). Utilizziamo anche pesce fresco (trota) proveniente dalla Garfagnana.

Dal 2020 le forniture sono caratterizzate dalla prevalenza di prodotti provenienti da filiera corta e/o locale, arrivando al 70% di produttori del territorio sul totale dei produttori Food.

	Anno 2021		Anno 2022		Anno 2023	
	Valore	%	Valore	%	Valore	%
<b>Nr Filiera corta non locali</b>	4	11%	6	18%	6	18%
<b>Nr Filiera corta locali</b>	26	70%	23	68%	23	68%
<b>Nr Piattaforme</b>	6	16%	4	12%	5	15%
<b>Nr Equo e Solidale</b>	1	3%	1	3%	1	3%
<b>Totale fornitori</b>	37		34		35	

Il numero dei pasti prodotto è tornato a livelli precovid.

	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023
<b>n° pasti prodotti</b>	1.080.055	1.098.904	1.287.841

## UNA NUOVA FILIERA DEL LATTE BIOLOGICO

Nel corso del 2023 abbiamo inoltre strutturato e costruito con la partnership di Agriambiente, cooperativa certificata biologica del Mugello, una filiera completa dal latte alla mucca che prevede la produzione di latte, mozzarella e yogurt biologici per Q&S e alla fine del ciclo di vita dell'animale anche l'utilizzo della carne delle mucche. Si tratta di una vita lunga 8 anni, e non poco più di un anno come il mercato impone, e caratterizzata da un tasso di benessere animale estremamente elevato.

Questo ci consentirà di aumentare qualità e salute nei menù, ma anche di rendere la filiera sempre più locale e diminuire ulteriormente gli impatti emissivi.



## MONITORAGGIO DEL GRADIMENTO

All'interno di un contesto europeo e nazionale sempre più orientato verso la lotta allo spreco alimentare, Qualità & Servizi, conscia di appartenere a un settore all'interno del quale gli sprechi alimentari possono essere ingenti, ha elaborato un progetto strategico mirato alla prevenzione dello spreco e, in senso più ampio, un progetto educativo che insegni ad attribuire il giusto valore al cibo. L'azienda ha infatti elaborato un software ad hoc che permette di misurare i due parametri che rappresentano lo spreco di cibo nelle scuole: l'"unserved food", ossia il cibo cucinato e non servito, e il "plate waste", ossia il cibo cucinato, servito e non mangiato.

Il software è stato installato su tablet, a loro volta

dati in dotazione alle addette alla somministrazione di Q&S in tutte le scuole: esse inseriscono per ogni singola classe i parametri di unserved food e plate waste, fornendo quindi in tempo reale una rilevazione capillare del gradimento dell'utenza.

In questo modo, misurando il quantitativo di unserved food, è possibile lavorare sulla programmazione della cucina che sta a monte della spedizione dei pasti, evitando di inviare quantità eccessive e non ragionevolmente utilizzabili (nel pieno rispetto dei fabbisogni giornalieri degli utenti nelle diverse fasce di età) di cibo.

Misurando invece il quantitativo di plate waste, è possibile individuare giornate alimentari, oppure singole ricette per le quali si produce un eccessivo tasso di non consumo, e quindi di non gradimento, da parte degli utenti.

Questi dati permettono di agire sull'elaborazione a monte del menù, evitando il reiterato inserimento di ricette non gradite oppure di accostamenti tra le

varie portate nella stessa giornata alimentare che non ottengono il gradimento degli utenti.

Sulla base dei risultati ottenuti dal monitoraggio, l'azienda si impegna a promuovere iniziative di carattere educativo rivolte a bambini, insegnanti e genitori, al fine di ottenere un maggior contributo da parte di tutta la comunità del cibo per favorire un maggior consumo (e quindi un minor spreco) e ottenere la soddisfazione dell'utenza.

## **DOTTORATO PRESSO QUALITÀ & SERVIZI IN GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE AGRARIE, FORESTALI E ALIMENTARI**

Una delle più grandi criticità dei servizi di ristorazione scolastica riguarda gli sprechi alimentari. L'ingente quantità di cibo che finisce sprecato - anche il 70% del cibo servito - genera importanti implicazioni a livello economico, ambientale, sociale e educativo

La finalità del progetto è definire una metodologia per lo sviluppo di piatti a base di proteine vegetali per migliorare la sostenibilità e la salubrità dei piatti serviti nelle mense scolastiche di un'azienda di ristorazione. La riduzione degli sprechi sarà perseguita attraverso l'adozione della co-creation e dell'esposizione ripetuta per favorire un'accettabilità stabile nel tempo.

Lo studio sarà condotto con 120 bambini di età compresa tra i 6 e i 9 anni.

I risultati attesi sono che i piatti co-creati presentino una buona accettabilità e un rifiuto contenuto anche da parte dei soggetti neofobici. Si ipotizza anche che i piatti co-creati risulteranno più accettati e genereranno meno sprechi rispetto a piatti analoghi preparati con ricette convenzionali.



## Buono e Pulito

### PRODOTTO NELLE MIGLIORI CONDIZIONI E CON LE MIGLIORI ATTREZZATURE

Qualità & Servizi lavora nell'ambito di un sistema di qualità globale, raggiungendo in ogni fase della produzione il massimo livello di processo e di prodotto e arrivando a offrire piatti eccellenti sia per il valore nutrizionale che per le proprietà organolettiche, "buoni", oltrechè sani, appetitosi e gustosi. Per realizzare questi importanti obiettivi

utilizziamo metodologie e strumenti all'avanguardia, investendo in attrezzature, risorse umane e formazione, e promuovendo costantemente l'innovazione della tecnologia alimentare in tutte le fasi del ciclo produttivo.



### LA SICUREZZA ALIMENTARE

Il primo obiettivo del servizio è che il pasto fruito a scuola sia un pasto sicuro dal punto di vista igienico. Qualità & Servizi investe molto nella formazione e nell'addestramento del personale sui temi della sicurezza alimentare in modo da rendere gli operatori consapevoli del ruolo fondamentale che ricoprono per la tutela della salute del consumatore all'interno della food chain.

Di seguito il dato dei controlli interni in azienda nel corso del 2023:

**3 volte l'anno per ogni centro cottura centralizzato**

**1 volta l'anno per ogni cucina presso gli asilo nido**

**Almeno una volta ogni 3 anni su ogni scuola (terminali di somministrazione). In questo caso la frequenza è stabilita a partire da una classe di rischio specifica**

E di seguito un report sui controlli esterni:

Controlli dell'ASL per quanto riguarda sicurezza sul lavoro e igiene degli alimenti. In media mai più di un controllo all'anno

ODV: per modello 231, verifiche trimestrali

Collegio sindacale: organo di garanzia dei soci (verifica rispetto delle normative per le società partecipate). Controlli non programmati a cadenza bi-trimestrale

Società di revisione: controllo legale su conti e acquisti a cadenza semestrale

## PRODUZIONE DI RIFIUTI

I principali rifiuti prodotti dalle attività presso la sede principale di Via del Colle sono relativi a:

- Scarti dagli imballaggi delle materie prime (es. cartone, plastica, vetro, lattine e tetrapak). Queste tipologie di rifiuto vengono conferite all'interno di specifici container forniti dal servizio pubblico di raccolta; tale servizio permette di gestire e monitorare i quantitativi prodotti.
- Scarti da preparazione e cottura alimenti. Gli scarti alimentari non sono direttamente misurabili in quanto conferiti al servizio pubblico di raccolta, non attraverso un servizio apposito come per gli imballaggi delle materie prime.
- Oli vegetali esausti per la frittura: sono conferiti a ditta autorizzata ed affiliata al consorzio CONOE e quindi sono contabilizzati attraverso il Registro di carico e scarico rifiuti.
- Rifiuti provenienti da attività da ufficio (toner), assimilabili a rifiuti urbani e quindi non contabilizzati attraverso il Registro di carico e scarico rifiuti.
- Rifiuti provenienti da attività di manutenzione ordinaria (spurgo sistema fognario, macchinari fuori uso), conferiti a ditte autorizzate al trasporto e smaltimento.

<i>Rifiuti urbani prodotti dalle attività</i>					
<b>Rifiuto</b>	<b>CER</b>	<b>Destino</b>	<b>Anno 2021</b>	<b>Anno 2022</b>	<b>Anno 2023</b>
Imballaggi in carta	150101	R13	16.575	15.760	15.160
Imballaggi misti	150106	R13	3.710	13.460	12.800
<b>TOTALE RIFIUTI URBANI PRODOTTI</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>20.285</b>	<b>29.220</b>	<b>27.960</b>

<i>Rifiuti speciali prodotti dalle attività</i>			
<b>INDICATORI PER LA PRODUZIONE DI RIFIUTI</b>	<b>Anno 2021</b>	<b>Anno 2022</b>	<b>Anno 2023</b>
<b>Produzione di rifiuti totale [kg]</b>	61.528	108.300	77.008
<b>Produzione di rifiuti pericolosi totale [kg]</b>	582	1.779	236
<b>Produzione di rifiuti non pericolosi totale [kg]</b>	60.946	106.521	76.429
<b>Produzione specifica di rifiuti totali [kg/n pasti]</b>	0,0569	0,0986	0,0598
<b>Produzione specifica di rifiuti pericolosi [kg/n pasti]</b>	0,00043	0,00162	0,00018

Per quanto riguarda l'andamento degli indicatori, i rifiuti prodotti variano in funzione dei menu proposti (es. olio di frittura) e degli interventi di manutenzione effettuati.

Nel 2022 si registra un aumento rilevante dei rifiuti speciali, dovuto allo smaltimento di significative quantità di rifiuti di manutenzione dei locali. Inoltre dal 2022, per i rifiuti urbani (imballaggi) si nota una differenza netta dei quantitativi prodotti rispetto

agli anni precedenti, dovuta a un cambiamento del metodo di misura: dal 2022 il dato proviene direttamente dallo smaltitore finale.

Nel 2023 si registra una diminuzione significativa dell'indicatore specifico per la produzione dei rifiuti, dovuta a una diminuzione dei rifiuti speciali da smaltimento di attrezzature o interventi di ristrutturazione.

## Buono e Sano

### I NOSTRI MENU NEL RATING NAZIONALE

Il cibo rappresenta uno dei fattori primari che lega e mette in sintonia l'uomo con la vita ed è uno dei fattori determinanti del benessere psico-fisico di un individuo.

Tutte le scelte e le azioni descritte determinano un impatto di salute positivo sui bambini che ricevono il nostro servizio.

Dal 2019 l'azienda ha scelto di includere nel proprio servizio, senza alcun costo aggiuntivo per l'utenza, la merenda di metà mattina, offrendo ai bambini e alle bambine delle scuole uno spuntino genuino

e sano, adeguato dal punto di vista qualitativo e quantitativo.

Fare merenda in maniera corretta e tenendo conto del fabbisogno giornaliero, permette inoltre ai bambini e alle bambine di arrivare all'ora del pranzo con il giusto appetito per poter godere del pasto della mensa, contribuendo anche a diminuire lo spreco alimentare.

A oggi l'offerta della merenda è estesa a tutte le scuole servite che aderiscono al progetto.



A conferma di queste scelte, nel 2020 l'azienda è entrata nella Top Ten della Survey condotta da Food Insider, l'osservatorio nazionale sulle mense scolastiche che ogni anno svolge un importante compito di monitoraggio attraverso una valutazione dei menù proposti basata sui criteri della prevenzione della salute, della sostenibilità ambientale e sul valore educativo.

Nel 2023 l'azienda, rappresentata nel rating dal Comune di Sesto Fiorentino, ha conquistato il 5° posto.

Per questo 8° rating, Food Insider ha integrato il questionario di valutazione con domande riguardanti l'applicazione dei CAM; ciò ha premiato ulteriormente l'azienda permettendogli di raggiungere il 4° posto nella classifica parallela redatta dall'osservatorio con l'integrazione di questi nuovi criteri di valutazione:



**Tabella 2 - Classifica<sup>10</sup> dell'8° Rating dei menù scolastici 2022-23**

1 Fano	221	20 Terni	122	41 Viterbo	92
2 Cremona	210	21 Macerata	118	42 Bari	89
3 Parma	209	23 Ascoli Piceno	117	42 Pisa	89
4 Jesi	181	24 Milano	116	44 Genova	84
5 Sesto Fiorentino	177	25 Padova	114	44 Pescara	84
6 Rimini	172	26 Savona	110	46 Potenza	80
7 Ancona	170	26 Spoleto	110	47 Cagliari	75
8 Bergamo	160	28 Venezia	109	48 Prato	73
9 Perugia	153	29 Udine	108	49 Chieti	71
10 Mantova	152	30 Latina	107	49 L'Aquila	71
11 Trento	147	31 Brescia	106	49 Grosseto	71
12 Roma	146	31 Firenze	106	49 Rieti	71
13 Monza	140	33 Arezzo	105	53 Alessandria	69
14 Bologna	132	34 Asti	103	54 Novara	64
15 Piacenza	131	34 Verona	103	55 Reggio Calabria	52
16 Bolzano	128	36 Napoli	101		
16 Brindisi	128	37 Pordenone	100		
16 Modena	128	37 Torino	100	Frosinone	< 50
18 Lecce	125	39 Siena	96	Civitavecchia	< 50
18 Treviso	125	40 Palermo	94	Siracusa	< 50

**Tabella 3 - Top 10 della classifica con l'integrazione dei punteggi delle nuove domande**

1 Fano	258	5 Jesi	208	9 Trento	179
2 Cremona	236	6 Ancona	195	10 Mantova	174
3 Parma	230	7 Rimini	186	-	-
4 Sesto Fiorentino	218	8 Bergamo	182	-	-

## Utilizzo delle risorse: consumi

I contributi che hanno impatto ambientale significativo per Qualità & Servizi sono:

- I consumi di acqua potabile, dovuti all'attività di preparazione pasti e di pulizia dei luoghi e delle attrezzature;
- Il consumo di energia elettrica che deriva prevalentemente dagli assorbimenti delle celle frigorifere utilizzate per la conservazione degli alimenti e dagli abbattitori;
- Il consumo di gas metano, dovuto alla cottura degli alimenti e al riscaldamento delle aree di lavoro;
- Il consumo di carburante, derivante dall'impiego dei vettori per la consegna al cliente dei pasti prodotti.

### CONSUMI DI ACQUA POTABILE

Gli approvvigionamenti di Q&S avvengono tramite allacci all'acquedotto comunale.

Il consumo di acqua è dovuto sia all'attività di preparazione pasti (lavaggio verdure, cottura alimenti etc.) sia alle attività di pulizia della cucina, svolte quotidianamente dal personale addetto. Non è disponibile una misurazione separata delle due tipologie di consumo.

A partire dall'anno 2018, la direzione ha dato maggior rilievo e importanza al settore orto frutta, ossia alla scelta di materie prime fresche e non surgelate che

Nel corso dell'anno e nonostante il difficile quadro economico, abbiamo previsto investimenti mirati all'efficientamento energetico e all'innovazione tecnologica e produttiva, con una procedura graduale legata al fine ciclo di vita delle attrezzature e degli impianti e in vista di un necessario allargamento del range delle prestazioni della nostra azienda.

La società, nel corso dell'esercizio, ha effettuato investimenti per circa 200 mila euro così suddivisi:

- nuove attrezzature: 165 mila euro;
- immobilizzazioni immateriali: 35 mila euro.

I lavori riguarderanno l'impianto elettrico, impianti di climatizzazione e la posa di una schermatura solare nelle pareti vetrate dello stabile, a questo si unisce la predisposizione di un impianto fotovoltaico (53KW) e l'acquisto di nuove attrezzature elettriche per la cottura e preparazione degli alimenti.

necessariamente ha determinato maggiori consumi idrici per pulizia e preparazione dei prodotti.

Nel 2021, a causa dell'aumento dei lavaggi di vasche e contenitori in acciaio si registra un ulteriore aumento per i consumi idrici. Per questo l'Organizzazione si è posta e ha perseguito l'obiettivo, raggiunto nel 2022, di installare un sistema di lavaggio schiumogeno per la gestione sprechi.

Dal 2022, grazie alla messa in esercizio del sistema schiumogeno e a una migliore gestione della risorsa, il consumo idrico è diminuito del 40%.

	2021	2022	2023
<b>Consumo acqua potabile m<sup>3</sup></b>	6705	4.081	4.996
<b>Consumo acqua potabile [mc]</b>	6705	4081	4996
<b>Consumo specifico [litri / n pasti]</b>	6,25	3,88	3,71

## CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

I principali processi che prevedono l'utilizzo di energia elettrica sono:

- Conservazione dei prodotti attraverso l'utilizzo di celle frigorifere;
- Utilizzo di attrezzature per la produzione e il lavaggio (abbattitori, brasiera, macchina a vapore, robot da cucina, macchine a pressione, lavastoviglie, etc.);
- Funzionamento aspiratori per aspirazione vapori acquei provenienti dalle cucine;
- Illuminazione degli ambienti di lavoro;
- Altre utenze di tipo civile (es. personal computer).

I consumi, monitorati direttamente da contatore, e la loro riparametrazione sui pasti prodotti, sono di seguito riportati:

	2021	2022	2023
<b>Consumo energia elettrica (kWh)</b>	465.691	433.948	411.302
<b>% rinnovabile comunicata da fornitore</b>	42,8%	36,84%	*
<b>Consumo specifico [kWh/n pasti]</b>	0,431	0,395	0,361

\*Il dato 2023 non è disponibile da parte della Società di forniture del servizio energia

Oscillazioni dell'indicatore possono essere fisiologiche e legate all'andamento delle temperature esterne che possono comportare maggiori o minori consumi energetici, ad esempio per il mantenimento delle temperature delle celle frigorifere.

I consumi dall'anno 2021 mostrano un sostanziale incremento, principalmente dovuto alla progressiva implementazione delle attrezzature di cucina.

Considerando il consumo specifico a pasto prodotto, i consumi di energia elettrica nel 2023 hanno registrato una diminuzione del 17% rispetto al 2021.

La riduzione del consumo specifico dell'energia elettrica è dovuta all'efficientamento ottenuto grazie alla sostituzione dei vecchi macchinari con nuove macchine a maggiore prestazione energetica.

## CONSUMO DI GAS METANO

I principali processi che utilizzano gas metano sono:

- Produzione pasti: cottura alimenti (fornelli, cuoci pasta, forni, 2 brasiera, ecc.)

Escludendo il dato parziale dell'anno 2020, più basso a causa della pandemia di COVID-19 e la conseguente chiusura dei locali e delle cucine, dal confronto tra le altre annualità il consumo di metano subisce piccole oscillazioni, dovute probabilmente ai menù e alle tecniche produttive.

Di seguito i consumi, monitorati direttamente da contatore, e la loro riparametrazione sui pasti prodotti:

	2021	2022	2023
<b>Consumo energia gas metano (smc)</b>	47.862	46.537	43.193
<b>Consumo specifico [smc/n pasti]</b>	0,044	0,042	0,033

### USO DEI CARBURANTI PER AUTOTRAZIONE

L'attività di trasporto dei pasti è prevalentemente affidata ad una ditta esterna, tuttavia viene effettuata anche con mezzi e personale propri. Nel 2023 i consumi di carburante dei mezzi aziendali sono aumentati notevolmente a causa dello spostamento della produzione dei pasti di Carmignano presso la sede di Calenzano con conseguente aumento del kilometraggio necessario alla consegna dei pasti all'utenza.

La maggior parte dei trasporti è affidato invece in outsourcing ad una ditta che dal 2021 si è impegnata ad utilizzare veicoli elettrici, sostituendoli progressivamente ai propri mezzi a gasolio. Dal 2023 il servizio è coperto totalmente da mezzi a trazione elettrica, permettendo quindi di diminuire di 5 volte il consumo di combustibile fossile per l'erogazione del servizio.

<b>Consumo totale di combustibile da fonti NON rinnovabili (l)</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Automezzi di proprietà	2.586	2.777	5.103
Ditta esterna	3.977	3.816	0
<b>Totale consumi</b>	<b>6.563</b>	<b>6.593</b>	<b>5.103</b>

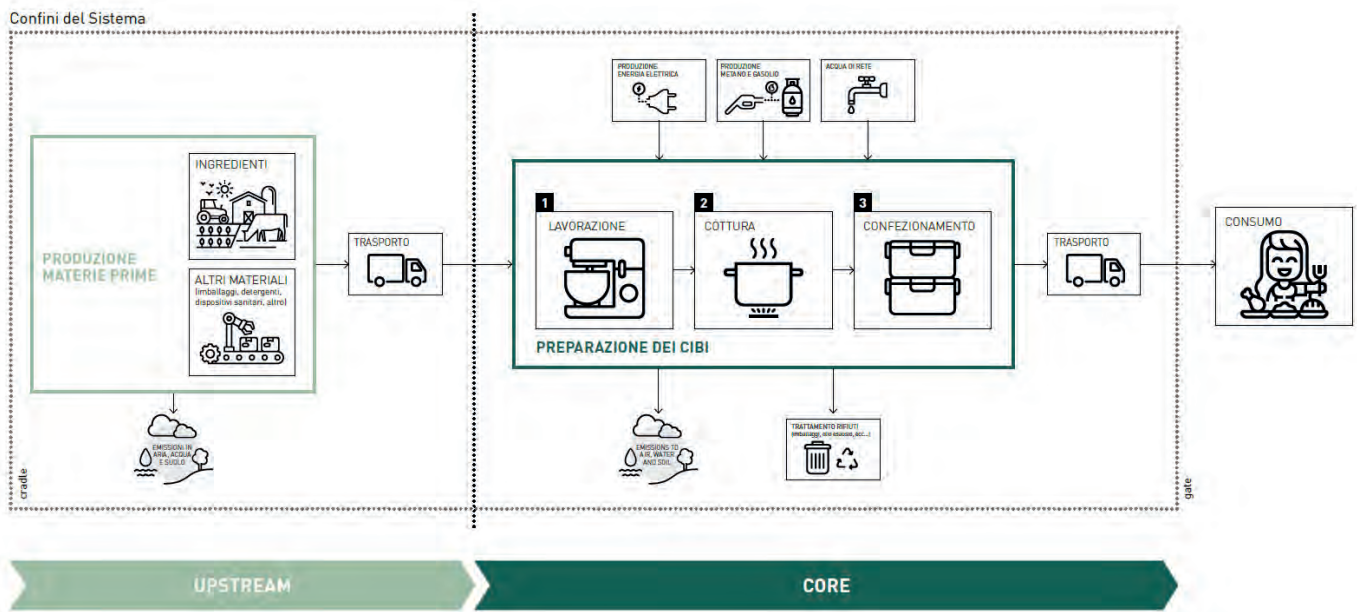
## Le Emissioni

Nel 2021 l'azienda ha commissionato l'elaborazione di una Carbon Foot Print, elaborata in conformità alla norma ISO 14064-1:2019; per quanto riguarda il 2023 abbiamo riparametrato le singole voci sul modello adottato nel 2021.

L'analisi ha incluso le fasi dalla produzione delle

L'analisi ha evidenziato quindi le sorgenti di emissione più significative, sulla base delle quali sono state proposte delle soluzioni di miglioramento.

La Categoria 4, ovvero la quantificazione relativa alle emissioni indirette derivanti dai prodotti acquistati e utilizzati dall'organizzazione, genera 952,00



materie prime, il trasporto in azienda, la lavorazione, trasformazione e confezionamento al centro cottura e il trasporto ai centri scolastici/RSA. Sono stati considerati anche i viaggi dei dipendenti per raggiungere il posto di lavoro.

Le sorgenti di emissione sono state classificate secondo le categorie richieste dalla norma, ovvero CATEGORIA 1 - Emissioni e rimozioni dirette di GHG; CATEGORIA 2 - Emissioni indirette di GHG da energia importata; CATEGORIA 3 - Emissioni indirette di GHG da trasporti; CATEGORIA 4 - Emissioni indirette di GHG da prodotti utilizzati dall'organizzazione. Sono state quindi quantificate le emissioni e le rimozioni di GHG per ciascuna categoria.

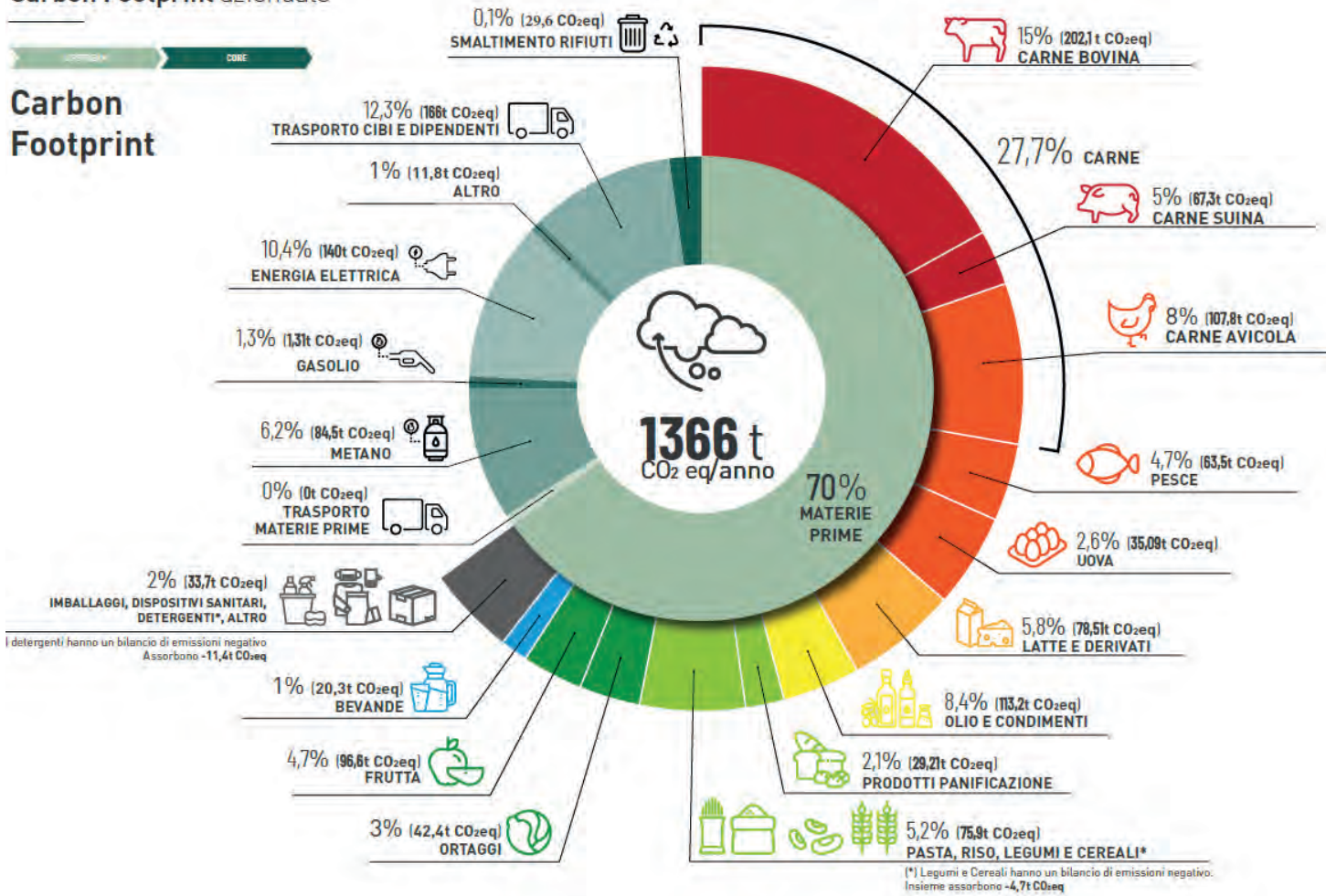
I risultati evidenziano che il totale delle emissioni di GHG per l'attività annuale 2023 di Qualità e Servizi Spa è pari a 1366 t CO<sub>2</sub>e (pari a 1 kgCO<sub>2</sub>e per pasto medio).

tonnellate di CO<sub>2</sub>e, contribuendo sul totale degli impatti per il 70%, e principalmente legato ai processi produttivi a monte della carne bovina e avicola, pasta e riso, latticini, uova e imballaggi. Le Categorie 2 e 3, nelle quali sono state rispettivamente valutate le emissioni indirette relative alla produzione/consumo di energia elettrica e alle attività di trasporto, presentano un contributo percentuale agli impatti complessivi rispettivamente pari al 10,4 % e al 12,3 % (principalmente legato al trasporto dei dipendenti). La Categoria 1, nella quale è stato quantificato l'inventario delle emissioni dirette, ha invece il contributo minore sugli impatti totali, pari al 6,2 %, dovuto alle emissioni dirette generate dall'utilizzo del gas metano.



## Carbon Footprint aziendale

### Carbon Footprint



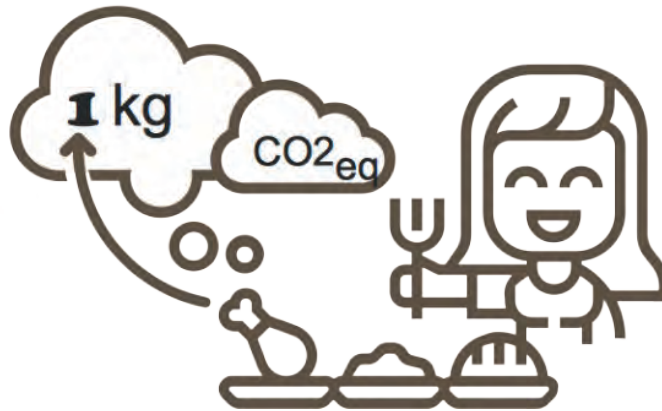
### CARBON FOOTPRINT DEL PASTO MEDIO

Dividendo la riclassificazione della Carbon Footprint aziendale per i pasti serviti nel 2023, si ottiene la Carbon Footprint di un pasto medio, ovvero circa 1 kg CO<sub>2</sub>e per pasto.

Grazie alla selezione delle materie prime e dei fornitori locali, prediligendo produzioni consapevoli e orientate a minimizzare l'impatto ambientale dei processi, e alla scelta di menù basati su una dieta equilibrata, ogni pasto servito da Q&S risparmia oltre i 2/3 di emissioni rispetto alle medie di settore.

Come descritto precedentemente per l'azienda nel suo complesso, anche sul pasto medio le voci che incidono maggiormente sono: la produzione delle materie prime, di energia elettrica e metano e il trasporto dei dipendenti per raggiungere il posto di lavoro.

## Carbon Footprint di 1 pasto medio =



Qui a lato, i valori delle emissioni relative all'utilizzo dei mezzi aziendali e dei mezzi di terzi dovute al trasporto dei pasti:

	t CO2 eq
Valore lordo delle emissioni dirette di GHG mezzi aziendali	1,34
Valore lordo delle emissioni dirette di GHG mezzi terzi	0
Valore lordo delle emissioni dirette di GHG gas naturale	84,5
Valore lordo delle emissioni dirette di GHG gas refrigeranti	12,1

A queste, si aggiungono le emissioni indirette dovute al consumo di energia elettrica, e consumi idrici:

	t CO <sub>2</sub> eq
Valore lordo delle emissioni indirette di GHG	140

Abbiamo inoltre calcolato le emissioni relative ai percorsi dei lavoratori, delle materie prime e dei prodotti finiti e dei rifiuti aziendali, parametrando i dati sulla carbon footprint 2021 e i nuovi dati di consumo e produzione e del numero dei dipendenti e tenendo inoltre conto della scelta di mezzi elettrici per il trasporto prodotti finiti.

	t CO <sub>2</sub> eq
Commuting (dipendenti)	166
Trasporto materie prime	10
Trasporto prodotti finiti	0
Trasporto rifiuti aziendali	0,1

La somma delle emissioni dell'intero ciclo produttivo porta al seguente dato:

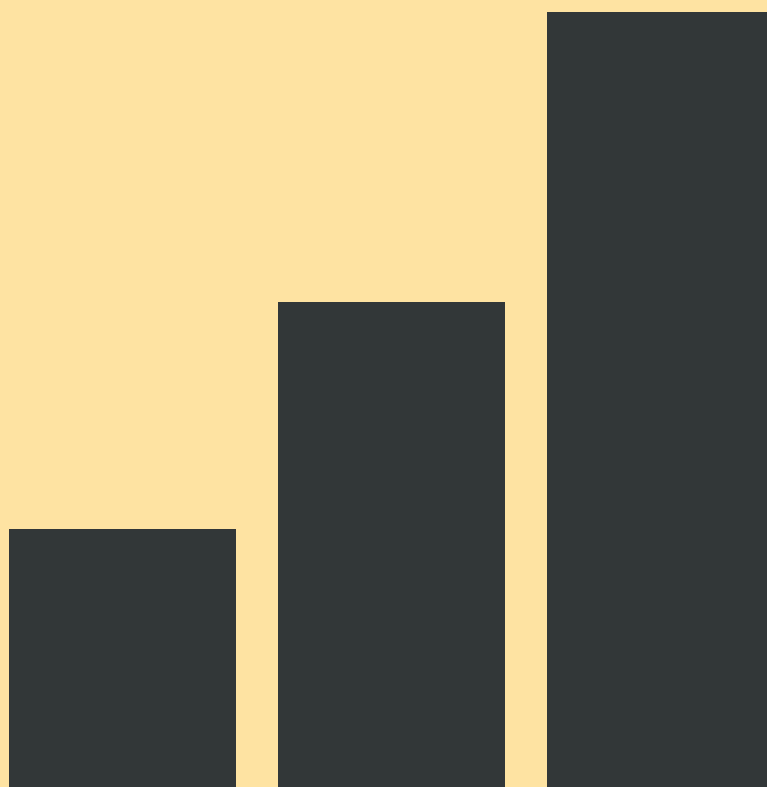
	t CO <sub>2</sub> eq
Totale emissioni di GHG 2021	423
Totale emissioni di GHG 2023	414

A queste emissioni abbiamo ritenuto corretto aggiungere l'impatto emissivo delle materie prime utilizzate, riclassificato sulla base delle tabelle ISPRA e ponderato sulla base della Carbon footprint del 2021: emissioni materie prime trattate 952 t CO<sub>2</sub> eq.

	t CO <sub>2</sub> eq
Totale emissioni Q&S 2023	1366
Totale emissioni Q&S 2021	1418

Il miglioramento del quadro emissivo, nonostante l'aumento dei pasti e delle materie prime utilizzate è dovuto principalmente a una dieta più sana e sostenibile, dove l'aumento dell'ortofrutta compensa il calo del consumo di carne, e all'efficientamento energetico in campo che ha consentito di consumare meno a fronte di una maggiore produzione.





# **La Comunità del Cibo e l'Impatto Economico**



# La Comunità del Cibo e l'Impatto Economico

**Dalla giusta distribuzione delle risorse nasce la bellezza.**

## La Distribuzione del Valore

### VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO

Nel 2023 Qualità & Servizi Spa ha generato un valore economico pari a 9,6 milioni di euro, migliorando la situazione dell'annualità 2022 del +13%, a sua volta migliorativa di quella del 2021 del +3,2%.

Negli ultimi dodici mesi la società ha accresciuto il proprio valore economico di quasi 1,2 milioni di euro, una performance che va inquadrata all'interno di un contesto che ha visto crescere repentinamente i costi di acquisto.

A questo incremento è corrisposta una altrettanto importante crescita della distribuzione delle risorse agli stakeholder di riferimento (+9,7%), ma soprattutto un considerevole aumento della capacità dell'azienda di produrre autofinanziamento.

Nello specifico, posto 100 il valore economico generato da Q&S, nel 2023 è stato distribuito ai vari stakeholder il 94% di esso, a fronte del 97% dell'anno precedente. La distribuzione del 94% del valore economico resta un livello ragguardevole e comunque migliorativo rispetto alla situazione pre-covid (92%).

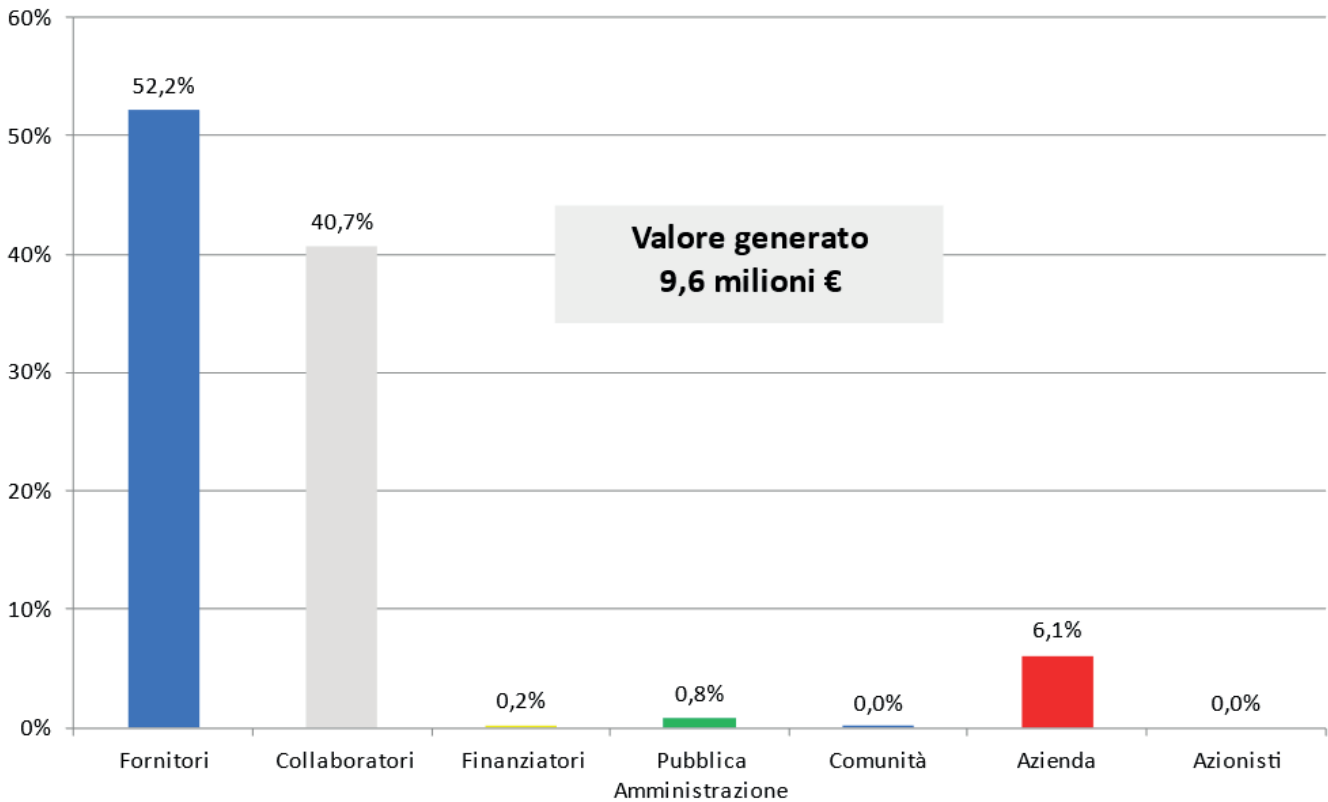
Tale sforzo è stato rivolto in modo particolare ai fornitori, che hanno ricevuto nel 2023 5,0 milioni di euro, in decisa crescita rispetto all'annualità precedente (+12%); i (254) collaboratori hanno ottenuto 3,9 milioni (+5%), mentre nei confronti della Pubblica Amministrazione l'azienda ha erogato circa 75 mila euro, a fronte di un credito che vantava l'anno precedente per imposte anticipate e non dovute.

Qualità & Servizi, inoltre, ha deciso di effettuare nel 2023 erogazioni liberali per l'importo di 4.800 euro, pari a circa la metà di quelle erogate l'anno precedente, mentre la sua politica non prevede distribuzione di utili.

Tale consolidamento aziendale, come detto in precedenza, si è tradotto altresì in un incremento del valore trattenuto da Q&S, che è passato da 254 mila euro a 586 mila, più che raddoppiando rispetto al 2022, grazie all'importante utile realizzato nell'anno corrente.

Conto economico riclassificato secondo il Valore economico generato e distribuito	2023	2022	Var %
<b>Valore economico direttamente generato</b>	<b>9.627.111</b>	<b>8.497.840</b>	<b>13,3%</b>
Ricavi delle vendite e delle prestazioni	9.311.810	8.442.019	10,3%
Variatione delle rimanenze e dei lavori in corso	21.086	-13.727	-253,6%
Incrementi di immobilizzazioni per lavori interni	0	0	0,0%
Altri ricavi e proventi netti	287.528	69.438	314,1%
Proventi finanziari	6.687	110	5979,1%
Rettifiche di valore attività finanziarie	0	0	0,0%
<b>Valore economico distribuito</b>	<b>9.040.623</b>	<b>8.243.521</b>	<b>9,7%</b>
<b>Costi operativi riclassificati</b>	<b>5.027.577</b>	<b>4.487.306</b>	<b>12,0%</b>
Materie prime, sussidiarie, di consumo e merci	3.399.337	2.920.131	16,4%
Costi per servizi	1.321.260	1.325.942	-0,4%
Costi per il godimento di beni di terzi	254.356	228.764	11,2%
Oneri diversi di gestione	52.624	12.469	322,0%
<b>Remunerazione del personale</b>	<b>3.915.976</b>	<b>3.744.593</b>	<b>4,6%</b>
Costo del personale	3.915.976	3.744.593	4,6%
<b>Remunerazione dei finanziatori</b>	<b>17.510</b>	<b>12.459</b>	<b>40,5%</b>
Interessi ed altri oneri finanziari	17.510	12.459	40,5%
<b>Remunerazione degli azionisti</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0,0%</b>
Utili distribuiti	0	0	0,0%
<b>Remunerazione della Pubblica Amministrazione</b>	<b>74.760</b>	<b>-11.006</b>	<b>-779,3%</b>
Imposte sul reddito	55.005	-15.645	-451,6%
Oneri tributari	19.755	4.639	325,8%
<b>Comunità</b>	<b>4.800</b>	<b>10.169</b>	<b>-52,8%</b>
Donazioni e liberalità	4.800	10.169	-52,8%
<b>Valore economico trattenuto</b>	<b>586.488</b>	<b>254.319</b>	<b>130,6%</b>
Ammortamenti e accantonamenti	269.655	237.002	13,8%
<b>Utili non distribuiti</b>	<b>316.833</b>	<b>17.317</b>	<b>1729,6%</b>

Conto economico riclassificato secondo il Valore economico generato e distribuito nel 2023



Distribuzione percentuale del valore economico generato nel 2023

#### NOTA METODOLOGICA

Il prospetto di determinazione e riparto del valore economico generato da Qualità & Servizi Spa, riportato di seguito, è stato predisposto sulla base delle voci dello schema di Conto economico utilizzato nel Bilancio 2023.

Tali voci sono state riclassificate secondo quanto previsto dallo Standard GRI 2016.

Il nuovo prospetto derivato da tali riclassificazioni distingue il valore economico nelle sue tre componenti principali: il Valore economico generato, quello distribuito, quello trattenuto dall'azienda.

Il valore economico generato esprime il valore della ricchezza che l'azienda ha prodotto nell'esercizio, distribuito tra i diversi stakeholder con cui si rapporta a vario titolo nella sua operatività quotidiana.

Tra tali controparti vi sono, innanzitutto, i collaboratori – attraverso i quali l'azienda interagisce con gli altri stakeholder – che ricevono, sotto forma di remunerazione diretta o indiretta, una parte

rilevante del valore economico prodotto.

Vi sono poi i fornitori, che beneficiano della significativa quota del valore economico destinata alla copertura delle spese operative, e il sistema Stato – inteso come l'insieme degli enti dell'amministrazione centrale e di quelli locali – in cui confluisce, sotto forma di imposte dirette e indirette, una parte rilevante della ricchezza prodotta.

Attenzione viene riservata anche ai bisogni della comunità, mediante l'impegno in opere di carattere sociale e culturale.

Il valore economico trattenuto dall'azienda, rappresentato dalla differenza tra il valore economico generato e quello distribuito, è destinato agli investimenti produttivi per consentire la crescita economica e la stabilità patrimoniale garantendo la creazione di nuova ricchezza a vantaggio di tutti gli stakeholder.

## INDICATORI CHIAVE

Dall'analisi dei principali indicatori di bilancio si può notare innanzitutto come Qualità & Servizi abbia migliorato i propri indicatori di redditività, sia in termini di utile che di ritorno sugli investimenti. Tale miglioramento lo si deve anche a un efficientamento della produttività del lavoro, espressa sotto forma di incidenza del costo del lavoro per unità prodotta che nell'azienda assume storicamente un peso rilevante.

Anche sul versante finanziario, l'azienda ha rafforzato il proprio percorso di consolidamento,

sia aumentando la propria autonomia finanziaria che arriva al 47,6%, sia migliorando la liquidità aziendale (in termini di cash flow prodotto).

Da segnalare infine un lieve alleggerimento degli investimenti di struttura, dovuto probabilmente alle crescenti tensioni sul mercato del credito registratesi con l'innalzamento repentino dei tassi di interesse da parte della BCE e all'attuazione delle nuove linee guida dell'EBA relative alla valutazione del merito creditizio che hanno reso le Banche più caute nell'erogazione di nuovi prestiti.

Indicatori di sviluppo	2023	2022
Variazione % annua del Valore economico direttamente generato	13,3%	3,2%
Variazione % annua del Valore economico trattenuto	130,6%	-38,5%
Variazione % annua degli Investimenti di struttura	-5,6%	0,4%
Indicatori di redditività	2023	2022
Utile di esercizio su Valore economico direttamente generato	3,3%	0,2%
ROI	3,8%	-0,6%
Indicatori di solidità	2023	2022
Grado di autonomia finanziaria	47,6%	41,5%
Indicatori di solvibilità	2023	2022
Cash flow su Valore economico direttamente generato	9,6%	5,7%
Indicatori di produttività	2023	2022
CLUP	85,7%	93,7%

Indicatori chiave per misurare le performance aziendali - Confronto 2022-2023

## La Catena di Fornitura

Abbiamo avuto modo di descrivere nelle pagine precedenti la volontà di costruire una vera e propria comunità del cibo, che metta in stretta connessione produttori, contadini, trasformatori e consumatori. La catena di fornitura, seppur vincolata al rispetto delle norme pubblicitiche per l'individuazione dei fornitori, è la dimostrazione tangibile che questa volontà si è in gran parte realizzata.

I fornitori degli alimenti sono per lo più locali, con una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato di passaggi produttivi.



<b>Fatturato Food</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
	2.527.858	2.613.000	3.000.000

Fonte: dati annuali da contabilità aziendale

<b>Fatturato fornitori locali</b>	<b>2023</b>	<b>% forniture locali</b>
	1.343.012	45%

Fonte: dati annuali da contabilità aziendale

## MATERIE PRIME

L'azienda ha scelto di orientare la proposta dei propri menu e quindi delle materie prime utilizzate verso scelte che non solo abbiano effetto positivo sulla prevenzione e la salute umana e ambientale. In tal senso l'Organizzazione ha posto come obiettivo la diminuzione dei prodotti di origine animale a favore delle fonti proteiche vegetali,

facendo accompagnare tali scelte da eventi di sensibilizzazione degli utenti e delle loro famiglie. Tale orientamento risulta evidente dai dati della tabella sottostante, che mostrano nel periodo 2021-2023 una diminuzione dei prodotti di origine animale e un parallelo aumento dei prodotti vegetali.

Descrizione prodotto	Materie prime consumate [kg]		
	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023
Primi secchi	113.300,00	82.954	107.386
Carne	45.500,00	25.001	35.032
Latticini	27.250,00	18.228	22.433
Pesce	23.800,00	19.412,19	27.916
Legumi	9.960,00	9.087,86	8.341
Uova	26.000,00	15.170,29	14.362
Ortofrutta	454.878,00	325.206,26	514.285
Oli (lt)	13.500,00	18.112,50	28.621
Pane e prodotti da forno	73.125,00	61.320,63	75.956
<b>Totale complessivo</b>	<b>787.313,00</b>	<b>574.493,49</b>	<b>834.332,42</b>
<b>Totale complessivo escluso pane</b>	<b>714.188,00</b>	<b>513.172,86</b>	<b>758.376,42</b>
<b>% carne - formaggi- uova</b>	15,57%	13,54%	11,95%
<b>Carne/formaggi/uova pasto [g/pasto]</b>	113,47	70,81	77,45
<b>Carne/pasto [g/pasto]</b>	42,1	22,8	27,2
<b>Tot. materie prime alimentari/pasto</b>	728,96	522,79	647,85

Materie prime consumate (fonte: dati annuali da contabilità aziendale)



**La comunità e  
la creazione di  
bene comune**



# La comunità e la creazione di bene comune

**La nostra principale ricchezza sono le nostre persone.**



L'impatto sociale di Qualità & Servizi prende infatti forma nell'impegno nei confronti delle sue risorse umane e della comunità.

Si contano, a fine 2023, 253 dipendenti diretti, una presenza femminile dell'87% e un 43% dei dipendenti di età dai 30 ai 50, a riprova di un impegno a implementare, rinnovare e rendere paritaria nel genere la popolazione aziendale, rendendola più giovane e più attrezzata alle sfide dell'innovazione. Altra carta vincente di Qualità & Servizi, è il rapporto solido e continuativo con le comunità di riferimento, coltivato attraverso una buona comunicazione, quello con i centri di ricerca, con il territorio e con

le nuove generazioni attraverso la scuola, e grazie alla partecipazione a importanti iniziative sociali.

In questo contesto abbiamo affrontato l'emergenza dell'alluvione che ha colpito il comune di Campi Bisenzio e i territori di tutti gli altri soci. Nonostante il danno che le chiusure delle scuole hanno arrecato al bilancio aziendale, abbiamo scelto di reagire alla nostra maniera, con una presenza straordinaria nei giorni della crisi, un sostegno immediato al reddito dei lavoratori di Qualità & servizi danneggiati dall'evento e/o collocati in cassa integrazione attraverso un fondo di solidarietà integrato da contributi di tutti i lavoratori.

## La popolazione aziendale

La popolazione aziendale è costituita a dicembre 2023 da 253 dipendenti diretti, in forte crescita dal 2021. La percentuale di lavoratori a tempo indeterminato è dell'88%.

Lavoratori dipendenti QS al 31/12	2021	2022	2023
Con contratto a tempo indeterminato	222	199	223
Con contratto a tempo determinato	2	32	30
<b>Totale</b>	<b>224</b>	<b>231</b>	<b>253</b>

Lavoratori dipendenti QS	2021	2022	2023
Numero totale al 31/12	224	231	253
Di cui dirigenti	0	0	0
Di cui quadri	4	4	4
Di cui impiegati	9	8	11
Di cui operai	211	219	238

La presenza femminile in azienda è assolutamente prevalente, oltre che nel totale, anche nelle singole qualifiche di impiegati e operai, e supera le medie di settore, in particolare tra gli impiegati.

	2021	2022	2023
<b>Totale personale di sesso femminile</b>	<b>88%</b>	<b>89,87%</b>	<b>86,56%</b>
Di cui quadri	0%	0,44%	0,46%
Di cui impiegate	14%	14,53%	5,02%
Di cui operaie	86%	86,78%	94,52%

Nel corso del 2023, l'azienda ha provveduto a 41 nuove assunzioni a fronte di 31 cessazioni, confermando il trend di crescita degli ultimi 5 anni.

	2021	2022	2023
<b>Totale nuove assunzioni</b>	20	33	41
<b>Di cui uomini</b>	1	5	8
<b>Di cui donne</b>	19	28	33

	2021	2022	2023
<b>Nr cessazioni</b>	8	24	31

	2021	2022	2023
<b>Tasso turn over</b>	4%	4,01%	4,08%

## IL CONTRATTO COLLETTIVO

CCNL Settore Turismo

### CATEGORIE PROTETTE E DISABILI

Al 31 dicembre 2023, sono presenti 6 lavoratori disabili, e 1 lavoratore in categorie protette

	2021	2022	2023
<b>Lavoratori disabili</b>	6	5	6
<b>Categorie protette</b>	1	1	1

## LE PROCEDURE DI SELEZIONE

Le procedure di selezione del personale ottemperano sia alla legge n. 133/2008 che all'art.3 bis comma 6 del D.L. 138/2001.

Le procedure di reclutamento garantiscono:

- a) adeguata pubblicità della selezione e delle modalità di svolgimento;
- b) adozione di meccanismi oggettivi e trasparenti, idonei a verificare il possesso dei requisiti attitudinali e professionali richiesti in relazione alla posizione da ricoprire;
- c) rispetto di pari opportunità tra lavoratori e lavoratrici ai sensi della Legge n. 125/1991;
- d) composizione delle commissioni di selezione esclusivamente con esperti di provata competenza nelle materie oggetto di selezione scelti tra funzionari della società o di amministrazioni pubbliche e/o iscritti a Ordini professionali, che non ricoprano cariche politiche e che non siano rappresentanti sindacali.

Il reclutamento del personale avviene sia mediante procedure selettive volte all'accertamento della professionalità e delle attitudini professionali che mediante il ricorso agli iscritti nelle liste di collocamento e mediante chiamata numerica degli iscritti nelle liste costituite dagli appartenenti alle categorie protette di cui al titolo I della legge 2 aprile 1968 n. 482 e successive modifiche e integrazioni. Possono essere utilizzate anche modalità di lavoro flessibile e temporaneo e **di mobilità esterna da altre amministrazioni pubbliche.**

Nelle procedure selettive nelle quali si superano le 50 domande, l'espletamento della selezione può essere preceduto da una prova preselettiva finalizzata a ridurre i candidati a un numero ottimale per lo svolgimento della selezione stessa, che si conclude con un giudizio di ammissione o esclusione dalle successive prove.

## IL PROCESSO DI DEFINIZIONE DELLA REMUNERAZIONE E REMUNERAZIONE DI GENERE

Lo sviluppo e la crescita delle aziende di servizi, come Qualità & Servizi, passa necessariamente attraverso la consapevolezza che il fattore centrale per la realizzazione della produzione e per il funzionamento organizzativo è costituito dal personale.

In questo contesto, si inseriscono una serie di azioni volte a migliorare la comunicazione in azienda e la gratificazione delle persone, tra cui l'inserimento del concetto di premialità e di welfare aziendale in funzione del raggiungimento di obiettivi economici e qualitativi. La misura più importante che l'azienda

ha introdotto è il "Piano di welfare aziendale". Con il termine welfare aziendale si intende l'insieme delle iniziative di natura contrattuale o unilaterali, da parte del datore di lavoro, volte a incrementare il benessere del lavoratore e della sua famiglia attraverso una diversa ripartizione della retribuzione, che può consistere sia in benefit di natura monetaria sia nella fornitura di servizi, o in un mix delle due soluzioni.

Inoltre, grazie alle recenti leggi di Bilancio 2016/2017/2018 essi si traducono per i soggetti coinvolti in un'ottimizzazione del vantaggio fiscale.

## LE POLITICHE DI CONCILIAZIONE VITA PRIVATA-FAMIGLIA

Il tema della conciliazione vita privata-famiglia è presente in azienda, anche se in modo non articolato e non formalizzato in specifiche procedure concordate. Per favorire l'equilibrio tra vita lavorativa e privata, Qualità & Servizi prevede la concessione del part-time - purché le mansioni e le specifiche attività del richiedente lo permettano - e la possibilità di avere flessibilità oraria al rientro dalla maternità, oppure in caso di patologie particolari che impediscano lo svolgimento dell'attività lavorativa.

	2021	2022	2023
<b>Nr lavoratori che hanno usufruito del congedo parentale</b>	2	7	4
<b>Di cui uomini</b>	0	0	1
<b>Di cui donne</b>	2	7	3

	2022	2023
<b>Indice di assenteismo</b>	<b>35,62%</b>	<b>17,96%</b>

## La Formazione

Qualità & servizi è una realtà attenta allo sviluppo umano e professionale delle risorse umane. Per questo sono costantemente mappate le competenze tecnico-professionali, ogni anno il management redige un piano di formazione sulla base dei bisogni. La formazione programmata ed eseguita in Qualità e Servizi, oltre a quella cogente sulla sicurezza sul

lavoro e sulla sicurezza alimentare, ha previsto corsi di formazione e addestramento sui temi della produzione sostenibile.

Nel 2023, a fronte di 231 lavoratori formati, le ore di formazione pro-capite sono circa 9.

	2021	2022	2023
<b>Nr ore di formazione</b>	713	735	2090
<b>Nr persone formate</b>	188	172	231



## La Salute e Sicurezza dei Dipendenti

Le tematiche di salute e sicurezza dei lavoratori sono di importanza capitale per Qualità & Servizi, che impegna risorse economiche e umane al fine di creare le condizioni migliori per permettere ai lavoratori di svolgere il proprio lavoro in modo protetto, sicuro e rispettoso delle norme di legge.

	2021	2022	2023
<b>Totale nr infortuni</b>	4	4	2
<b>Di cui sul lavoro</b>	4	3	1
<b>Di cui in itinere</b>	-	1	1



Di seguito la tabella con gli indici di incidenza, frequenza e gravità infortuni e tasso di malattie professionali.

	2021	2022	2023
<b>Indice di frequenza</b>	28.79%	17,43%	5,8%
<b>Indice di gravità</b>	0.68	0,42	0,04
<b>Nr infortuni</b>	4	4	2
<b>Malattia professionale</b>	0	-	-
<b>Durata media</b>	23.75	24	7

Tutti i dati in oggetto, e in particolare gli indici di frequenza e gravità sono al di sotto delle medie di settore pubblicate nel Report Utilitalia; il tasso di assenteismo è più contenuto dei dati pubblicati da Assolombarda per le aziende con più di 100 dipendenti.

All'interno dell'azienda, in accordo con quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008, è stato istituito un sistema per la gestione della sicurezza rappresentato dall'insieme delle persone, sistemi e mezzi esterni o interni all'azienda finalizzati all'attività di prevenzione

e protezione dai rischi professionali per i lavoratori; tale sistema è designato dal datore di lavoro, ed è adeguato alla natura dei rischi presenti sul luogo di lavoro e al tipo di attività lavorativa.

Il servizio di prevenzione e protezione dai rischi (SPP),

volto alla tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori sul posto di lavoro, si avvale della collaborazione di un team di persone, fra cui il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), designato dal datore di

lavoro in ottemperanza all'art. 17 del D.Lgs. 81/2008, e il medico competente del lavoro (MC).

Inoltre sono consultati per la gestione della sicurezza e della salute, così come per la stesura del documento di valutazione dei rischi, i rappresentanti dei lavoratori per la salute, sicurezza (RLS).

In accordo al DL 81, in Q&S l'adeguamento alle previsioni normative viene assolto da tutte le figure previste, con un coinvolgimento fattivo dei rappresentanti dei lavoratori.

## Le relazioni sindacali

Attualmente in azienda e nelle altre sedi non risultano situazioni o casi in cui il corretto esercizio di libertà di associazione e di contrattazione collettiva può essere violato o risultare a rischio.

In Qualità & Servizi la percentuale di lavoratori iscritti al sindacato è pari al 63%.

Nel corso del 2023, si è dato seguito al costante confronto con le rappresentanze sindacali già intrapreso negli anni precedenti.

	2021	2022	2023
<b>% Iscritti al Sindacato</b>	63%	67%	61%

## La comunicazione interna

Qualità & Servizi presta la massima attenzione affinché le informazioni raggiungano in modo tempestivo tutti i collaboratori, in modo che gli stessi siano tenuti costantemente aggiornati su notizie, avvenimenti, scadenze e avvisi inerenti l'attività aziendale. Strumento principale di informazione sono il sito web, la pagina Facebook, il gruppo Whatsapp con i dipendenti.

## Le Iniziative Sociali

La lotta allo spreco alimentare è un tema di estrema importanza e attualità, riguardando questioni ambientali e sociali sempre più urgenti. Per consentire il recupero dei pasti non consumati nelle scuole e la distribuzione a persone che si trovano in stato di bisogno, l'azienda intende sviluppare un progetto di recupero solidale sul territorio.

Da marzo 2018 è stato avviato, in collaborazione con il Comune di Campi, la Caritas, la Società della Salute, il progetto "Troppo buono" per recuperare il cibo non distribuito nelle scuole a favore dei più bisognosi. Il progetto, partito da 2 scuole pilota di Campi Bisenzio, si è esteso negli anni ad altre 4 scuole del territorio servito dall'azienda. Il cibo non somministrato ai bambini nelle scuole viene

raccolto dalla Caritas diocesana di zona, grazie anche all'ausilio di abbattitori di temperatura che consentono di preservare le qualità igienico-sanitarie del cibo, fino a quando questo, già sporzionato, giunge nelle mani di don Marco Fagotti che ne coordina la distribuzione agli indigenti della parrocchia. Dal 2022 il recupero coinvolge anche il centro cottura principale di Calenzano, dove i volontari Caritas recuperano la frazione di pasti in esubero prodotti dalla cucina e non spediti alle scuole.

Sono in corso passaggi con le amministrazioni comunali per attivare il recupero dei pasti non somministrati in altre grandi scuole del territorio.

	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023
<b>n° pasti prodotti</b>	1.080.055	1.098.904	1.287.841
<b>Porzioni prodotte [n° pasti*3]</b>	3.240.165	3.296.712	3.863.523
<b>Porzioni eliminate_ [n° porzioni da plate waste]</b>	396.050	401.140	756.101
<b>Porzioni recuperate [n° porzioni]</b>	24.239	10.309	25.573
<b>Porzioni eliminate/porzioni prodotte [%]</b>	12,22%	12,17%	19,57%

Per ridurre al minimo gli scarti viene effettuato un monitoraggio continuo della percezione qualitativa e degli scarti effettivi presso le scuole e un'attenta pianificazione dei menù sulla base dell'esito di tali monitoraggi.

L'indicatore che misura le porzioni eliminate (food waste), mostra una crescita negli ultimi anni, probabilmente dovuta alla difficoltà di compliance dell'utenza al piano alimentare proposto dall'organizzazione, spostatosi negli ultimi anni verso un modello nel quale gli alimenti di origine animale sono ben bilanciati da quelli di origine vegetale. Questo modello, se non supportato dalla consapevolezza delle famiglie sui temi della nutrizione e della prevenzione alla salute

dell'uomo e dell'ambiente, rischia infatti di generare paradossalmente più sprechi rispetto ad un menù dove la carne è maggiormente presente.

Analizzando l'indicatore, infatti, è evidente che la maggior parte del cibo scartato riguarda in primo luogo il contorno (circa il 50% dello scarto) e poi il secondo piatto (circa il 29% dello scarto).

Qualità & Servizi si è quindi impegnata a promuovere attivamente progetti di educazione alla sana alimentazione, con l'obiettivo di ingenerare consapevolezza nel bambino, nelle insegnanti e nelle famiglie sul valore del cibo.

L'impegno formativo di Qualità & Servizi nei confronti della comunità si è consolidato negli anni, attraverso l'offerta di numerose attività rivolte a bambini, insegnanti, genitori: laboratori esperienziali di educazione alimentare rivolti ai bambini, corsi di formazione rivolti a genitori e insegnanti. Nel 2023 sono stati coinvolti 667 bambini nelle attività formative e laboratoriali.

nel 2023 sono stati coinvolti 667 bambini nelle attività formative e laboratoriali.

Di seguito le attività svolte:

- erogazione di un corso di formazione per le insegnanti "A mensa per Educare";
- erogazione del corso di formazione per le commissioni mensa (genitori e docenti) "Educamensa";
- creazione di video e locandine pubblicati sulla nostra pagina Facebook e canale YouTube per diffondere messaggi educativi sull'alimentazione;
- creazione di menù etnici nelle scuole per favorire l'inclusione delle varie etnie presenti negli istituti scolastici (locandine in allegato);
- erogazione laboratori di educazione alimentare nelle scuole;
- coinvolgimento dei bambini in un contest per la creazione di una ricetta sostenibile "La Verde Ricetta, per chi la Terra rispetta".

In particolare nel 2023 in occasione della Giornata Mondiale della Giustizia Sociale, il pasto preparato e servito da Qualità & Servizi nelle scuole di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Signa, Calenzano, Carmignano e Barberino di Mugello, è stato occasione per trasmettere ai bambini un messaggio di Legalità.

Oltre a servire un buon pranzo a base dei prodotti di Libera Terra, alle famiglie e agli insegnanti è stato distribuito materiale informativo sotto forma di locandine e fumetti, in modo da accompagnare i bambini nella riflessione sui temi del rispetto, della gentilezza e della legalità. A marzo 2023 la

trasmissione Rai "GenerazioneBellezza" ha parlato di noi, raccontando come scuola, comunità, sostenibilità, educazione alimentare sono legati da una ristorazione che è un esempio di economia circolare.



**LE TERRE LIBERE  
DALLE MAFIE**



Con il patrocinio di



Per la realizzazione dell'iniziativa hanno collaborato:  
**QUALITÀ E SERVIZI SPA**  
**MACRAME COOPERATIVA SOCIALE**  
**ASSOCIAZIONE STAZIONE 50013 - PORTO DELLE STORIE**  
**SPI CGIL LEGA DI CAMPI BISENZIO**

## Corso di formazione per insegnanti A MENSA PER EDUCARE a.s. 2022-2023

**OBBIETTIVO DEL CORSO**  
Rendere la mensa scolastica il luogo privilegiato per fare educazione alimentare.

**INTRODUZIONE**  
(Intervento a cura di Qualità & Servizi)  
Il valore della comunità del cibo: dalla valorizzazione del territorio allo sviluppo di una comunità educante.

**MODULO 1** (22 novembre e 29 novembre 2022, ore 17:00-19:00)  
**NUTRIZIONE ED EDUCAZIONE ALIMENTARE**  
(Dot.ssa Nicole Casarini, Servizio Dietetico Qualità & Servizi)  
Il quadro normativo e le linee guida di riferimento a livello internazionale, nazionale e regionale.  
1. Linee Guida per l'Educazione Alimentare – MILR 2010 E 2015  
2. Linee guida FAO per un'alimentazione sana e sostenibile  
3. Cosa si intende per nutrizione sana ed equitativa?

I migliori alimenti con maggiori evidenze scientifiche:  
Dieta Mediterranea e Dieta vegetariana  
1. Le origini della Dieta Mediterranea, patrimonio culturale immateriale dell'umanità  
2. Aderenza alla Dieta Mediterranea e Stato di salute  
3. La dieta vegetariana: origini e aderenza  
4. La Piramide Alimentare Toscana

Strumenti di educazione alimentare  
1. La Piramide Alimentare  
2. Il Piatto sano

**ALIMENTAZIONE NELL'INFANZIA**  
(Dot.ssa Monica Perinelli, Pediatra di famiglia e Presidente sezione Toscana SICIUP)  
Mangiare bene oggi per stare meglio (anche) domani  
1. L'alimentazione nei primi anni di vita  
2. L'alimentazione fra casa e scuola  
3. Educare ad un corretto stile di vita per costruire la salute futura



**MODULO 2** (19 dicembre 2022 ore 17:00-19:00)  
**ALIMENTAZIONE MULTICULTURALE**  
(Dot. Jacopo Olivares, Servizio Dietetico Qualità & Servizi)  
1. La globalizzazione e il fenomeno migratorio  
2. Le piramidi alimentari nel mondo  
3. La cucina delle comunità straniere più grandi in Toscana  
4. Il cibo come strumento di dialogo interculturale e di inclusione sociale

**MODULO 3** (11 gennaio e 18 gennaio 2023, ore 17:00-19:00)  
**ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE**  
(Dot.ssa Nicole Casarini, Servizio Dietetico Qualità & Servizi)  
1. Cosa è la sostenibilità: il piatto a cibo  
2. Obiettivi dell'Agenda FAO-2030  
3. L'impatto ambientale delle nostre scelte alimentari: acqua, suolo, energia e materie prime  
4. Le matrici animali come alimenti a maggior impatto ambientale  
5. Le matrici vegetali: focus sui legumi  
6. Modelli di produzione intensiva ed estensiva  
7. Agricoltura ed allevamento biologico: quali le differenze con i sistemi produttivi "tradizionali"?  
8. Food Waste e Food Loss: i motivi alla base dello scarto e dello spreco  
9. La filosofia della Grande Distribuzione Organizzata  
10. La filiera corta e il Km zero  
11. Stagionalità e Tipicità  
12. Biodiversità: un bene da tutelare

**MODULO 4** (2 febbraio e 9 febbraio 2023, ore 17:00-19:00)  
**"DALLA MENTE AL PIATTO"**  
(Prof.ssa Paola Rocchini)  
Stili di vita, gusti e abitudini alimentari, dai primi anni di vita alla cittadinanza attiva. Giochi, divertimenti e sensorialità come strumenti per l'adozione di sane abitudini alimentari.  
**L'ORA DELLA MENSA E' IMPORTANTE!**  
(Dot.ssa Carla Barzanti)  
1. In mensa insieme: quali sono le percezioni degli insegnanti e dei bambini?  
2. Riusciamo a vivere la mensa come un momento di scambio e di apprendimento?  
3. Quali sono gli ostacoli che lo impediscono?  
4. Quali punti forti su cui contare?

**MODULO 5** (21 febbraio e 2 marzo 2023, ore 17:00-19:00)  
**IL MENU' SCOLASTICO**  
(Dot.ssa Nicole Casarini, Servizio Dietetico Qualità & Servizi)  
Dalla teoria alla pratica: il menu come strumento fondamentale per la salute umana e dell'ambiente.  
1. Le linee guida di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica  
2. La ristorazione sostenibile: i CAM per la ristorazione  
3. L'indagine Foodresist: la valutazione di un menu scolastico  
4. Il modello Fast Food e Slow Food  
5. Lo scarto e lo spreco nella ristorazione scolastica  
6. La percezione del sapore come processo di apprendimento  
7. La pagella per la mensa: valutazione di gradimento di un piatto  
8. Il pasto a scuola come momento di apprendimento e di educazione alimentare  
9. Il ruolo degli insegnanti durante il pasto a mensa

**IL GIOCO DELLE PARTI**  
(Intervento a cura di Qualità & Servizi)  
"Tesi" finale: costituzione di un menu secondo le linee guida e il ciclo di gradimento dei bambini.

## Corso di formazione EDUCAMENSA Incontri formativi per genitori e insegnanti A.S. 2022-2023

**Obiettivo:**  
Promuovere consapevolezza alimentare, fornendo gli strumenti necessari per monitorare adeguatamente l'andamento della mensa scolastica.

Gli incontri sono rivolti ai Componenti della Commissione Mensa e a tutti i genitori e insegnanti coinvolti nel servizio di refezione scolastica.

**1. La ristorazione scolastica: un quadro generale**  
10 novembre 2022 ore 17:00 - 19:00

- Cos'è la ristorazione scolastica: definizione del servizio e storia
- La ristorazione scolastica in Italia e in Europa: alcuni dati
- Qualità&Servizi, società in house: l'azienda e i suoi obiettivi
- Gli attori della ristorazione scolastica: la comunità del cibo di "Qualità&Servizi"
- L'alimentazione nel bambino

Attività di gruppo: "Nella mensa che vorrei..."

**2. Il Menu: un punto di incontro tra promozione della salute e tutela dell'ambiente**  
17 novembre 2022 ore 17:00 - 19:00

Attività di gruppo: "Il gioco delle parti" parte prima

- Le linee guida per una sana alimentazione italiana e Linee guida FAO
- La dieta Mediterranea e Vegetariana
- I nuovi C.A.M per la ristorazione: la sostenibilità e la lotta allo spreco
- Buone pratiche per la riduzione degli sprechi alimentari
- L'educazione alimentare a scuola

Attività di gruppo: "Il gioco delle parti" parte seconda

**3. La Commissione Mensa**  
24 novembre 2022 ore 17:00 - 19:00

- Il quadro normativo e le linee guida di riferimento sulle funzioni della Commissione Mensa
- Indicatori misurabili e replicabili: i dati di gradimento del pasto a scuola
- La percezione degli alimenti: differenze tra adulti e bambini
- La valutazione del pasto
- Una "scheda di controllo" condivisa tra gli attori
- Proposte sulle possibili azioni correttive da intraprendere

Attività di gruppo:  
"Case report: Come faccio a...? Cosa faccio se...?"

A conclusione del percorso: aperitivo offerto da QS

**Dove?**  
presso la Sede di Qualità & Servizi  
Via del Colle 78, Calenzano  
Sala Conferenze

Per aderire è necessaria la prenotazione entro il 23/10/22 scrivendo all'indirizzo email [qualita@qualitaeservizi.com](mailto:qualita@qualitaeservizi.com)





Alcuni frames estrapolati dal video "La Ricchezza della Vita sulla Terra" pubblicato il 22 maggio 2023 in occasione del menu speciale per la Giornata Mondiale della Biodiversità.

Contest #cucinareperilpianeta





PER CHI LA TERRA RISPETTA

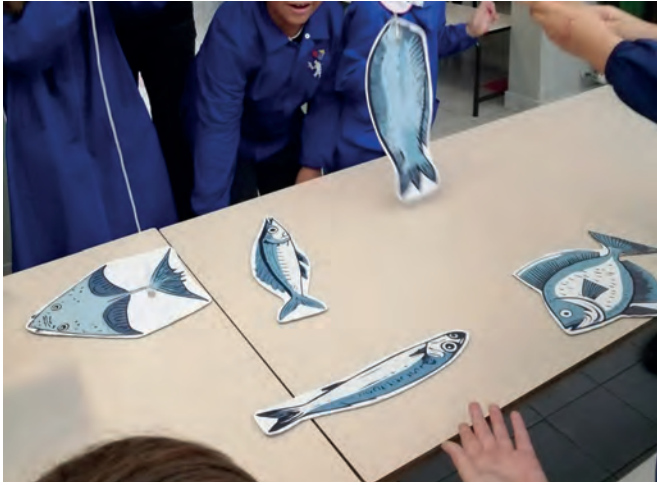
Scuola \_\_\_\_\_  
Comune \_\_\_\_\_  
Classe \_\_\_\_\_  
Insegnante \_\_\_\_\_  
Indirizzo email \_\_\_\_\_

**Nome della ricetta**  
\_\_\_\_\_

**Ingredienti**  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Consegnate questa scheda insieme ai disegni della classe in busta chiusa alle addette mensa di QS entro il 3 marzo.  
Grazie di aver partecipato!





Il laboratorio dedicato al mare intitolato “Le Stagioni del Pesce”.



I nostri dipendenti Nicole e Simone in un laboratorio presso una scuola dell'infanzia.



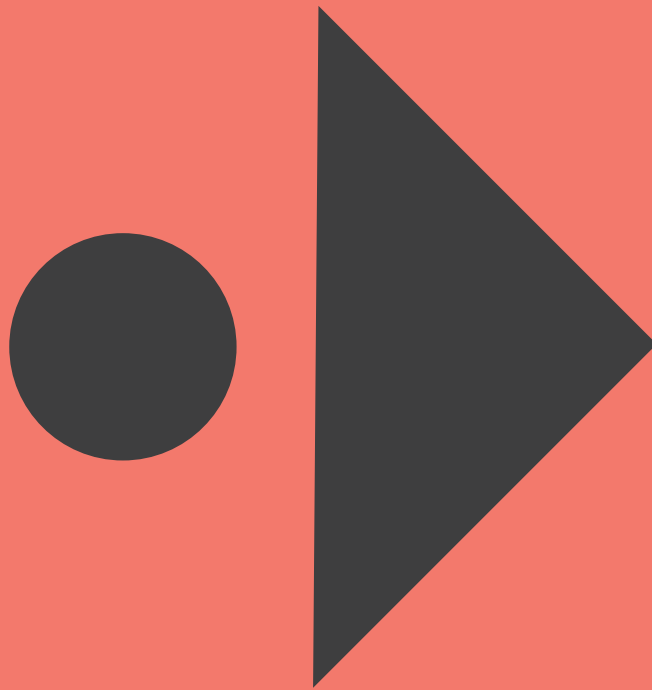
Nel laboratorio dei legumi i bambini colorano alcune illustrazioni ispirandosi ai colori di fagioli, ceci, piselli e lenticchie.



Le stagioni e i colori sono al centro del laboratorio dedicato alle verdure.



Il corso Educamensa dedicato ai genitori e ai membri delle Commissioni Mensa.



**Le Prospettive**



# Le Prospettive

**Per l'azienda affrontare questa fase di crescita e innovazione conferma la bontà del modello da noi proposto.**



Le pagine di questo bilancio sono l'occasione per raccontare il solido presente di Qualità & Servizi, rendicontato attraverso 38 indicatori, di cui 22 di natura ambientale, 3 di natura economica e 13 di natura sociale. È stata tracciata una prima linea di confine degli stakeholder di Q&S, ascoltato il loro punto di vista e poi raccontato il profilo della società, la governance e la vasta rete di adesioni associative di cui dispone. Infine è stata rendicontata la capacità di Qualità & Servizi di generare valore condiviso e bene comune per il territorio, in particolare nei confronti dei più piccoli, dell'agricoltura locale e della comunità tutta.

Nei primi mesi del 2024, sono maturate e saranno definite le condizioni per l'ingresso in "Qualità & Servizi" del Comune di Capannori, che significherà per l'azienda un aumento di fatturato rilevante a partire dalla ripresa autunnale delle scuole, ma soprattutto una collaborazione con un territorio leader nelle azioni di sostenibilità ambientale e ricco

di produzioni agricole di qualità.

Nel 2024 affronteremo anche la costruzione del potenziamento aziendale necessario alla gestione, a partire da settembre 2025, del servizio di ristorazione del Comune di Firenze e al suo ingresso in società, ufficialmente richiesto con delibera di giunta e lettera di consenso dei Soci.

Consideriamo questa richiesta un riconoscimento importante per la nostra dimensione di azienda pubblica e per il lavoro svolto sulla base delle scelte e delle indicazioni dei Comuni soci. È indirizzo vincolante per l'azienda affrontare questa fase di crescita e innovazione, che conferma di per sé la bontà del modello di attività da noi proposto, puntando sull'incremento della presenza sul territorio e sul dialogo con le comunità scolastiche e civiche di tutti i Comuni soci. Si tratta del resto dei fattori, oltre alla qualità della proposta alimentare, che di questo modello sono la non sostituibile caratteristica.



# Tabella di Correlazione

# Tabella di Correlazione

Informazioni generali sull'azienda: GRI general disclosures	Indicatore GRI 2016/2021	SUB-CATEGORIA	ASPETTO	ARGOMENTO DEL QUALE SI CHIEDE DI VALUTARE L'IMPORTANZA	Capitolo-pagina
	102-1/2-1			Nome dell'organizzazione	Copertina
	102-2/2-1			Attività, marchi, prodotti e servizi	1-22,23
	102-3 /2-1			Ubicazione sede aziendale	1-22,23
	102-4 /2-1			Paesi di operatività	1-22,23
	102-5/2-1			Assetto proprietario e forma legale	1-23
	102-6 /2-1			Mercati serviti Core	1-22
	102-7/2-1			Dimensione dell'organizzazione	1-22
	102-8/2-7			Informazioni sui dipendenti e altri lavoratori	5-65,72
	102-9/2.6			Catena di fornitura	4-61
	102-10/2-6			Cambiamenti dell'organizzazione e della catena di fornitura	N.A.
	102-11/2-16			Approccio prudenziale (Risk management) <sup>[1]</sup> <sub>[SEP]</sub>	N.A.
	102-12			Iniziative esterne (carte, codici e principi in ambito Core <sup>[1]</sup> <sub>[SEP]</sub> economico, sociale e ambientale) <sup>[1]</sup> <sub>[SEP]</sub>	1-20
	102-13/2-28			Partecipazione ad associazioni di categoria	1-20
	102-14/2-22			Lettera agli Stakeholder	8,9
	102-40/3-1			Stakeholder del Gruppo	2- 29
	102-41/2-7			Dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	5-65
	102-42/3-1			Identificazione e selezione degli stakeholder	2- 29,33

	102-43/2-29			Approccio nel coinvolgimento degli stakeholder	2- 29,33
	102-44/2-16			Temi chiave e criticità emersi dal coinvolgimento degli stakeholder	2- 29,33
	102-46/3-1			Processo per la definizione dei contenuti del report e del perimetro	2- 29,33
	102-47/3-2			Elenco dei temi materiali	2- 29,33
	102-50/2-3			Periodo di rendicontazione	Copertina
	102-53/2-3			Contatti e indirizzi per informazioni sul Bilancio di Sostenibilità	2-29
<b>SOSTENIBILITA' ECONOMICA:</b> La dimensione economica della sostenibilità riguarda in primo luogo le performance economiche dell'azienda, gli impatti sulle condizioni economiche degli stakeholder e sui sistemi economici a tutti i livelli (locale, nazionale e globale)	<b>201</b>	<b>PERFORMANCE DELL'AZIENDA</b>	<b>PERFORMANCE ECONOMICA</b>	Ricaduta della performance economica di Q&S nel contesto sociale in cui opera l'azienda (distribuzione del valore)	4-57
	<b>202</b>	<b>INTEGRAZIONE DI Q&amp;S NEL TERRITORIO IN CUI OPERA</b>	<b>MARKET PRESENCE</b>	Politiche aziendali di integrazione dei propri dipendenti nella comunità locale rispetto al livello retributivo minimo ed alla capacità di assunzione nei territori locali in cui Q&S opera	N.A.
	<b>203</b>		<b>ASPETTI ECONOMICI INDIRETTI</b>	Impatti economici degli investimenti effettuati da Q&S nella comunità locale	4-61
	<b>204</b>		<b>POLITICA DI APPROVVIGIONAMENTO E RELAZIONE ECONOMICA CON I FORNITORI</b>	Politiche di procurement con i fornitori, atte a favorire relazioni economiche stabili e agevolare l'ingresso di fornitori locali o di piccole dimensioni	4-61
	<b>204</b>		<b>INVESTIMENTI LOCALI</b>	Valutazione degli impatti negativi (potenziali e attuali) per le comunità locali degli investimenti effettuati	4-61

<b>SOSTENIBILITA' AMBIENTALE:</b> La dimensione ambientale della sostenibilità riguarda gli impatti di QUALITA' & SERVIZI sui sistemi naturali viventi e non, inclusi il suolo, l'aria, l'acqua e gli ecosistemi	301	<b>CONSUMI</b>	<b>CONSERVAZIONE DELLE RISORSE MATERIALI</b>	Attenzione ai consumi di materiali e sforzo per massimizzare efficienza ed economicità del loro uso	3-47
	302		<b>ENERGIA</b>	Consumo di energia (elettrica, termica) sia in termini di impatti ambientali, che in termini economici	3-48
	303		<b>ACQUA</b>	Consumo di acqua sia in termini di quantità, che in termini economici	3-47
	305		<b>EMISSIONI</b>	Impatto relativo alle emissioni in atmosfera (Gas effetto serra ed altri inquinanti)	3-50
	306		<b>RIFIUTI E SCARICHI</b>	Gestione dei rifiuti e degli scarichi idrici	3-46
	307		<b>CONFORMITA' NORMATIVA</b>	Numero e valore delle sanzioni derivanti dal non rispetto delle norme in materia ambientale (laddove presenti)	N.A.
	308		<b>TRASPORTI</b>	Impatto del trasporto a livello locale e globale dal punto di vista economico e di impatto ambientale	3-27
			<b>INVESTIMENTI</b>	<b>INVESTIMENTI IN CAMPO AMBIENTALE</b>	Importanza degli investimenti in materia di protezione dell'ambiente
	308	<b>FORNITORI</b>	<b>ANALISI AMBIENTALE DEI FORNITORI</b>	Importanza degli impatti ambientali dei fornitori nel processo di selezione dei medesimi	4-61
	307	<b>SANZIONI AMBIENTALI</b>	<b>GESTIONE DEI CONTENZIOSI DI TIPO AMBIENTALE</b>	Rendicontazione sistematica delle situazioni di non conformità rispetto ad aspetti ambientali e la loro gestione	N.A.
<b>SOSTENIBILITA' SOCIALE:</b> La dimensione sociale della sostenibilità riguarda gli impatti che QUALITA' & SERVIZI realizza nei confronti dei sistemi sociali in cui opera	401	<b>PRATICHE DI LAVORO</b>	<b>OCCUPAZIONE</b>	Politiche di Q&S volte a garantire adeguate condizioni di lavoro per i propri collaboratori	5-65
	402		<b>RELAZIONI SINDACALI</b>	Influenza che le relazioni industriali assumono nella definizione delle politiche aziendali	5-72
	403		<b>SICUREZZA E SALUTE DIPENDENTI</b>	Attenzione dell'azienda a garantire per i dipendenti un ambiente di lavoro sicuro e salubre, oltre gli obblighi normativi	5-70

	404		<b>ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE</b>	Attività formative non solo per il corretto svolgimento dei propri compiti, ma anche per consentire adeguati percorsi di crescita nell'organizzazione di cui si fa parte e motivazione nello svolgimento del proprio lavoro	5-70
	405		<b>DIVERSITA' E PARI OPPORTUNITA'</b>	Distribuzione equilibrata dei dipendenti per genere, età, etnia, eventuali minoranze, nonché pari opportunità per queste categorie di persone	5-66
	406		<b>REMUNERAZIONE EQUA PER UOMINI E DONNE</b>	Equilibrata remunerazione per genere	5-66
	414		<b>VALUTAZIONE DEI FORNITORI RISPETTO ALLE PRATICHE DI LAVORO</b>	Selezione dei fornitori in relazione al rispetto di corrette pratiche del lavoro	-
	419		<b>GESTIONE DEI CONTENZIOSI IN MATERIA DI PRATICHE DI LAVORO</b>	Rendicontazione sistematica dei contenziosi in materia di pratiche del lavoro	5-65
	416	<b>RESPONSABILITA' DI PRODOTTO</b>	<b>CONFORMITA' NORMATIVA</b>	Gestione dei contenziosi dell'azienda e non conformità in materia di violazione a leggi e regolamenti sulla disciplina del lavoro	5-65
	414		<b>ANALISI DEI FORNITORI RELATIVAMENTE AL LORO IMPATTO SULLA SOCIETA'</b>	Importanza di costruire un sistema di analisi ed eventuale correzione del processo di selezione del fornitore in relazione all'impatto di questo sulla società	4-61
	417		<b>RISPONDEZZA ALLE ASPETTATIVE DEI CLIENTI</b>	Importanza delle attività svolte da Q&S per assicurare un servizio in linea con le aspettative del cliente	3-42,43
	416		<b>CONFORMITA' NORMATIVA</b>	Entità di sanzioni riguardanti la violazione di norme relative alle opere realizzate	N.A.







