BILANCIO DI

SOSTENIBILITÀ

2025

Qualità & Servizi S.p.A.

ABSTRACT

Qualità & Servizi SpA

Qualità & Servizi S.p.A.

Bilancio di Sostenibilità 2025 e Relazione d'Impatto

Filippo Fossati, Amministratore Unico

Questo documento assume un valore ancora più solenne rispetto al passato. Segna infatti il Report di sostegno che accompagna la trasformazione ufficiale di Qualità & Servizi in Società Benefit, sottolineando il nostro impegno strutturale nel perseguire il bene comune. Non siamo più soltanto un'azienda pubblica che produce pasti; siamo un ecosistema etico fondato sull'agroecologia, sull'economia circolare e sui pilastri di Slow Food: un cibo buono, pulito e giusto per tutti.
Nel 2024 l'azienda, rappresentata nel rating dal Comune di Sesto Fiorentino, aveva conquistato il 1° posto. Anche nel 2025 con il X report Q&S si conferma un'eccellenza nazionale rientrando nelle prime aziende a livello nazionale per il sesto anno consecutivo.

Le finalità specifiche di beneficio comune

Sono 9 le principali azioni attuate da Qualità & Servizi per il perseguimento delle finalità di beneficio comune: Finalità di Bene Comune - Acquisti verdi e biologici - Filiera corta - Diminuzione dell'impatto ambientale - Responsabilità verso i propri lavoratori - Responsabilità verso i bambini e i ragazzi con la qualità del cibo e progetti di educazione. Una dieta buona per il pianeta e per chi la mangia - Sicurezza alimentare - Recupero dei pasti per attività di solidarietà e aiuti al territorio.

GLI STANDARD DI RENDICONTAZIONE

Questo bilancio si è ispirato nelle precedenti edizioni allo standard internazionale GRI Sustainability Reporting, e ne mantiene alcune caratteristiche, ma in particolare per questa quarta edizione abbiamo utilizzato lo Standard Volontario VSME, misurandoci con la versione comprehensive.

GRI

SOCIETÀ BENEFIT

EFRAG
European Financial Reporting Advisory Group

LE AZIONI PER LA MITIGAZIONE DEL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Qualità & Servizi è allo stato attuale principalmente impegnata su 6 dei 17 SDGs.

ASSESSMENT B CORP

LE CERTIFICAZIONI

Al 31 dicembre 2025 Qualità & Servizi è in possesso delle certificazion:

EMAS

CERTIFIED ISO 9001:2015 COMPANY

CERTIFIED ISO 14001:2015 COMPANY

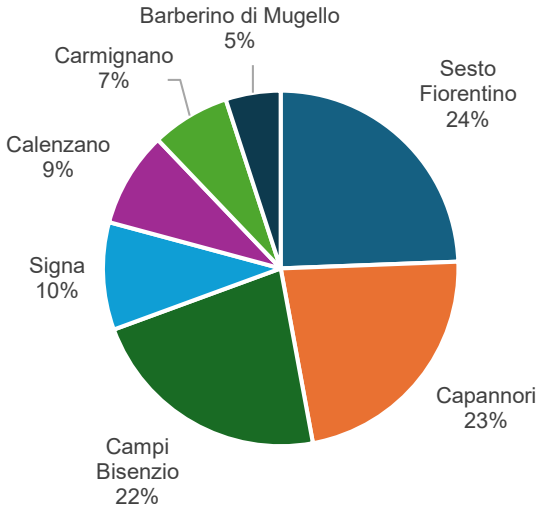
CERTIFIED ISO 22000 : 2018 COMPANY

Storia e composizione Societaria

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.

Dal 2005, l'azienda è di proprietà dei comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio e Signa. Il socio privato è stato liquidato e da allora la società è interamente 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) e nel 2023 è entrato nella compagine societaria anche il Comune di Capannori che si è consolidata nel corso del 2024. Nel 2025 Q&S ha prodotto oltre 2 milioni di pasti.



Divisione delle quote dei Soci Comuni nel 2024

Buono, pulito e giusto e anche sano per l'ambiente

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.

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 cui aggiungiamo quelli del "Buono, pulito e giusto", privilegiando quindi materie prime di qualità provenienti dai produttori del nostro territorio.

Fornitore	Anno 2023		Anno 2024		Anno 2025	
	Valore	%	Valore	%	Valore	%
Fornitori Filiera corta non locali	6	17%	4	11%	3	9%
Fornitori Filiera corta locali	23	66%	23	67%	24	72%
Piattaforme di distribuzione	5	14%	6	18%	5	15%
Fornitori Equo e Solidale	1	3%	1	3%	1	3%
Totale fornitori	**35**		**34**		**33**	

BUONO E PULITO

Prodotto nelle migliori condizioni e con le migliori attrezzature

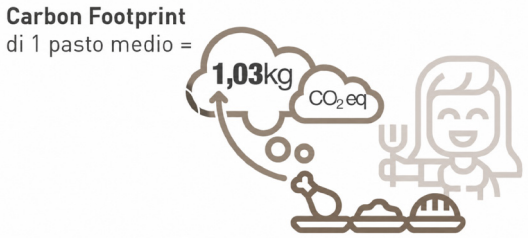
Qualità & Servizi lavora nell'ambito di un sistema di qualità globale, raggiungendo in ogni fase della produzione il massimo livello di processo e di prodotto e arrivando a offrire piatti eccellenti sia per il valore nutrizionale che per le proprietà organolettiche, "buoni", oltre che sani, appetitosi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

La sicurezza alimentare

- 3 audit annuali per ogni centro cottura centralizzato
- sopralluoghi giornalieri dell'ufficio qualità
- 1 volta l'anno per ogni cucina presso gli asili nido
- Almeno una volta ogni 3 anni in ogni scuola. In questo caso la frequenza è stabilita a partire da una classe di rischio specifica.

Carbon footprint del pasto medio

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, si ottiene la Carbon Footprint di un pasto medio, ovvero **circa 1 kg CO_2e. Ogni pasto servito da Q&S risparmia oltre i 2/3 di emissioni rispetto alle medie di settore**.



Sociale: la comunità del cibo e la creazione di bene comune

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

L'andamento dell'organico evidenzia una crescita costante nel quadriennio 2022-2025. Il numero complessivo dei lavoratori dipendenti è passato da 231 unità nel 2022 a 337 nel 2025, con un incremento di 106 dipendenti, pari al 46,3%. La crescita è stata trainata principalmente dall'ingresso del nuovo socio Capannori e conseguentemente dall'aumento dei contratti a tempo indeterminato, che sono passati da 199 a 319 unità (+60,3%), confermando la volontà dell'azienda di investire in rapporti di lavoro stabili e di lungo periodo.

Lavoratori dipendenti QS	2022	2023	2024	2025
Numero totale al 31/12	231	253	302	318
Totale personale di sesso femminile	89,87%	86,56%	89,07%	88,62

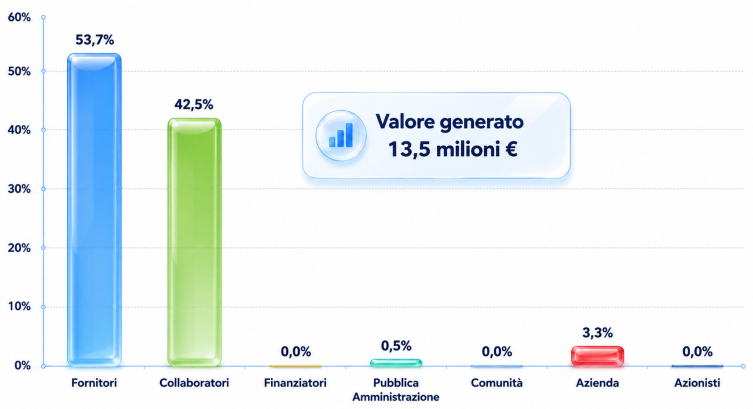
Formazione

Nel corso del 2025, Qualità & Servizi ha confermato il proprio impegno nell'investire nella formazione e nello sviluppo delle competenze del personale, riconoscendo questo ambito come un elemento strategico per il successo dell'organizzazione, la crescita sostenibile e il continuo miglioramento della qualità del servizio.

	2022	2023	2024	2025
Nr ore di formazione	735	2090	3169	3341
Nr persone formate	172	231	302	338

La distribuzione del valore

Nel 2025 Qualità & Servizi S.p.A. ha registrato un valore economico direttamente generato pari a 13,45 milioni di euro, in aumento del 29,3% rispetto ai 10,41 milioni del 2024. Tra il 2022 e il 2025 il valore economico generato è aumentato complessivamente del 58%, pari a circa 5 milioni di euro. È particolarmente significativo osservare come la metà di questa crescita sia stata realizzata proprio nel 2025, a conferma della forte capacità di recupero espressa dalla società dopo le criticità affrontate nell'esercizio precedente.



La catena di fornitura

La catena di fornitura, seppur vincolata al rispetto delle norme pubblicistiche per l'individuazione dei fornitori, è la dimostrazione tangibile che la volontà di realizzare una comunità del cibo locale 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. Una filiera locale ulteriormente in crescita nonostante l'aumento di materie prime acquistate, con un dato che torna a crescere anche dal punto di vista della ricaduta economica.

	2023		2024		2025	
	Valore	%	Valore	%	Valore	%
Fornitori Filiera corta non locali	6	17%	4	11%	3	9%
Fornitori Filiera corta locali	23	66%	23	67%	24	72%

Le iniziative sociali

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. Abbiamo voluto inserire in questo capitolo anche la distribuzione del valore e le ricadute del lavoro e degli approvvigionamenti di Q&S nel territorio in cui opera.

Lotta allo spreco

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 ha sviluppato un progetto di recupero solidale sul territorio.

	Anno 2021	Anno 2022	Anno 2023	Anno 2024	Anno 2025
n° pasti prodotti	1.080.055	1.098.904	1.287.841	1.767.194	2.077.866
Porzioni prodotte [n° pasti*3]	3.240.165	3.296.712	3.863.523	5.301.582	6.233.598
Porzioni eliminate [n° porzioni da plate waste]	396.050	401.140	756.101	674.894	958.654
Porzioni recuperate [n° porzioni]	24.239	10.309	25.573	11.142	19.732

Comunicazione e comunità

Al fine di essere più vicini alle famiglie e di semplificare l'accesso alle informazioni, a settembre 2025 abbiamo attivato il nuovo canale WhatsApp su cui sono stati pubblicati tutti gli aggiornamenti relativi ai menù per le scuole dell'infanzia e primarie, le iniziative organizzate da Qualità & Servizi durante l'anno, il materiale di comunicazione come locandine e video, l'attivazione del nuovo servizio di comunicazione tramite newsletter. Il numero degli iscritti nel corso dell'anno è aumentato secondo quanto segue:

Canale Area Fiorentina: da 2569 iscritti a oltre 3000

Canale Capannori: da 1068 iscritti a oltre 1300

20 newsletter con un tasso medio di apertura del 61,5% e un totale di 1639 invii

Laboratori di educazione alimentare

L'educazione alimentare rappresenta uno degli strumenti attraverso cui Qualità & Servizi promuove stili di vita sani, consapevolezza alimentare e sostenibilità ambientale, coinvolgendo attivamente studenti, insegnanti e comunità scolastiche.

La realizzazione dei laboratori è stata affidata per metà al personale aziendale e per metà a **Slow Food**, nell'ambito dell'iniziativa **Mani in Pasta**, consolidando una collaborazione finalizzata ad ampliare la diffusione dell'educazione alimentare sul territorio.

Nel dettaglio, sono stati realizzati:

- **Barberino di Mugello**: 4 laboratori, con il coinvolgimento di 87 bambini;
- **Calenzano**: 4 laboratori, 93 bambini coinvolti;
- **Campi Bisenzio**: 6 laboratori, 135 bambini coinvolti;
- **Carmignano**: 4 laboratori, 89 bambini coinvolti;
- **Sesto Fiorentino**: 4 laboratori, 85 bambini coinvolti;
- **Signa**: nessun laboratorio realizzato nel corso dell'anno solare.

Nel Comune di Capannori, nell'ambito del **progetto FoodCLIC**, sono stati inizialmente proposti **26 laboratori "Coltiva il Gusto"**. L'elevato interesse manifestato dalle scuole ha portato l'azienda ad ampliare l'offerta, realizzando complessivamente **36 laboratori**.

Le prospettive

Il percorso di rendicontazione intrapreso con questo Bilancio di Sostenibilità non rappresenta un punto di arrivo, ma una solida base industriale ed etica da cui guardare al futuro della nostra azienda e dell'opera che abbiamo l'onore di offrire alle nostre comunità, di cui ci sentiamo attori positivi.

Guardando al prossimo triennio, le nostre prospettive di sviluppo si muovono lungo tre direttrici fondamentali: l'efficienza operativa, l'innovazione tecnologica orientata alla sostenibilità e il consolidamento del valore sociale sul territorio.

Qualità & Servizi continuerà a lavorare
per non essere semplicemente la migliore azienda del territorio,
ma la migliore azienda per il territorio.