

insieme facciamo il domani

BILANCIO
DI SOSTENIBILITÀ
2024

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024

sei
RISTO**tre**

The background of the page is a solid dark blue. Overlaid on this are several large, overlapping circles in a lighter blue shade. In the top right corner, there is a small orange star-like shape formed by the intersection of four circles.

Indice

-  **14 2024 in sintesi**
-  **15 La Cooperativa Risto3**
 - 15** Una storia che dura da più di 40 anni
 - Mission e valori
 - 17** La creazione di valore economico e la distribuzione al territorio
-  **19 Informazioni generali**
 - 19** [BP-1] Criteri generali per la Rendicontazione di sostenibilità
 - 19** [BP-2] Informativa in relazione a circostanze specifiche
 - 20** [GOV-1] Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo
 - 23** [GOV-2] Informazioni fornite agli organi di amministrazione, direzione e controllo dell'impresa e questioni di sostenibilità da questi affrontate
 - 24** [GOV-3] Integrazione delle prestazioni in termini di sostenibilità nei sistemi di incentivazione
 - 24** [GOV-4] Dichiarazione sul dovere di diligenza

- 25 [GOV-5] Gestione del rischio e controlli interni sulla rendicontazione di sostenibilità
- 26 [SBM-1] Strategia, modello aziendale e catena del valore
- 29 [SBM-2] Interessi e opinioni degli stakeholders
- 32 [SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale
- 36 [IRO-1] Descrizione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti
- 38 [IRO-2] Obblighi di informativa degli ESRS oggetto della Rendicontazione di sostenibilità dell'impresa



46 **L'impatto ambientale di Risto3**

- 46 Tassonomia europea delle attività sostenibili
- 46 [E1] Cambiamenti climatici
- 46 [ESRS 2 GOV-3] Integrazione delle prestazioni in termini di sostenibilità nei sistemi di incentivazione
- 46 [ESRS 2 SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale
- 47 [E1-2] Politiche relative alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi

- 47 [E1-3] Azioni e risorse relative alle politiche in materia di cambiamenti climatici
- 48 [E1-4] Obiettivi relativi alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi
- 48 [E1-5] Consumo di energia e mix energetico
- 50 [E1-6] Emissioni lorde di GES di ambito 1, 2, 3 ed emissioni totali di GES
- 53 [E3] Acque e risorse marine
- 54 [E3-1] Politiche connesse alle acque e alle risorse marine
- 54 [E3-2] Azioni e risorse connesse alle acque e alle risorse marine
- 55 [E3-3] Obiettivi connessi alle acque e alle risorse marine
- 56 [E5] Uso delle risorse ed economia circolare
- 57 [E5-1] Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
- 60 [E5-2] Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
- 61 [E5-3] Obiettivi relativi all'uso delle risorse e all'economia circolare
- 62 [E5-4] Flussi di risorse in entrata
- 65 [E5-5] Flussi di risorse in uscita



67 **L'impatto Sociale di Risto3**

67 [S1] Forza lavoro propria

67 [ESRS 2 SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale

68 [S1-1] Politiche relative alla forza lavoro propria

71 [ESRS 2 SBM-2] Interessi e opinioni dei portatori di interessi
[S1-2] Processi di coinvolgimento dei lavoratori propri e dei rappresentanti dei lavoratori in merito agli impatti

73 [S1-3] Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai lavoratori propri di sollevare preoccupazioni

73 [S1-4] Interventi su impatti rilevanti per la forza lavoro propria e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il perseguimento di opportunità rilevanti in relazione alla forza lavoro propria, nonché efficacia di tali azioni

76 [S1-5] Obiettivi legati alla gestione degli impatti negativi rilevanti, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti

79 [S1-6] Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa

86 [S1-7] Caratteristiche dei lavoratori non dipendenti nella forza lavoro propria dell'impresa

- 86 [S1-8] Copertura della contrattazione collettiva e dialogo sociale
- 87 [S1-12] Persone con disabilità
- 88 [S1-13] Metriche di formazione e sviluppo delle competenze
- 93 [ENTITY SPECIFIC] Socie e Soci
- 96 [S3] Comunità interessate
[ESRS 2 SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale
- 97 [S3-1] Politiche relative alle comunità interessate
- 97 [ESRS 2 SBM-2] Interessi e opinioni dei portatori d'interessi
[S3-2] Processi di coinvolgimento delle comunità interessate in merito agli impatti
- 98 [S3-3] Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono alle comunità interessate di esprimere preoccupazioni
- 98 [S3-4] Interventi su impatti rilevanti sulle comunità interessate e approcci per gestire i rischi rilevanti e conseguire opportunità rilevanti per le comunità interessate, nonché efficacia di tali azioni
- 101 [S3-5] Obiettivi legati alla gestione degli impatti rilevanti negativi, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti

- 101 [S4] Consumatori e utilizzatori finali
[ESRS 2 SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale
- 102 [S4-1] Politiche connesse ai consumatori e agli utilizzatori finali
- 103 [ESRS 2 SBM-2] Interessi e opinioni dei portatori d'interessi
[S4-2] Processi di coinvolgimento dei consumatori e degli utilizzatori finali in merito agli impatti
- 104 [S4-3] Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai consumatori e agli utilizzatori finali di esprimere preoccupazioni
- 104 [S4-4] Interventi su impatti rilevanti per i consumatori e gli utilizzatori finali e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il conseguimento di opportunità rilevanti in relazione ai consumatori e agli utilizzatori finali, nonché efficacia di tali azioni
- 111 [S4-5] Obiettivi legati alla gestione degli impatti rilevanti negativi, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti



112 La governance di Risto3

112 [G1] Condotta delle imprese

112 [G1-1] Politiche di condotta aziendale e cultura aziendale

115 [G1-2] Gestione delle relazioni con i fornitori

117 [G1-3] Prevenzione e individuazione della corruzione attiva o passiva

119 [G1-4] Episodi di corruzione attiva o passiva

119 [G1-6] Prassi di pagamento



120 Appendice

**RISTO 3 - RISTORAZIONE
DEL TRENTINO - S.C. RISTO 3**

Sede legale: VIA DEL COMMERCIO,
57 TRENTO (TN)

Iscritta al Registro Imprese
della CCIAA DI TRENTO

C.F. e numero iscrizione:
00444070221

Iscritta al R.E.A. n. TN 95818

Capitale Sociale sottoscritto
€ 5.241.944,79 versato
5.232.284,29

Partita IVA: 00444070221

Numero iscrizione Albo Societa'
Cooperative:
A158067



È con grande piacere che vi presentiamo il Report di Sostenibilità 2024 di Risto3, un documento che riflette il nostro impegno costante verso la creazione di valore condiviso e uno sviluppo responsabile. Quest'anno, in particolare, desideriamo condividere con voi i progressi significativi che abbiamo compiuto e le linee che guideranno le nostre azioni future.

Il 2024 è stato un anno di importanti traguardi, che ci hanno permesso di consolidare la nostra presenza sul territorio e rafforzare il nostro impatto positivo. Abbiamo registrato una crescita solida, risultato di un impegno costante nell'offrire servizi di qualità e nel promuovere un modello di business che valorizza le persone e l'ambiente. Siamo soddisfatti dei progressi ottenuti in aree chiave, come la **valorizzazione del capitale umano**, l'**equità di genere** e il **coinvolgimento della comunità locale**, aspetti che testimoniano la nostra dedizione a uno sviluppo equilibrato e inclusivo. Questi risultati sono il frutto del lavoro congiunto di tutti i nostri team e del prezioso supporto dei tanti partner, che ci spingono a proseguire con determinazione sulla strada della sostenibilità, integrando sempre più i principi ESG (Environmental, Social, Governance) nelle nostre strategie e azioni quotidiane.

Un passo fondamentale che abbiamo intrapreso nel 2024 è stato l'avvio del percorso di adeguamento alla **Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)**. Questa direttiva europea, con l'obbligo di applicazione previsto **dal 2028 per le nostre specifiche caratteristiche, come stabilito dal Decreto Omnibus**, rappresenta una sfida stimolante e un'opportunità strategica. Siamo pienamente consapevoli dell'importanza di elevare ulteriormente la trasparenza e la completezza delle nostre informative di sostenibilità.

Stiamo lavorando attivamente per implementare i nuovi e stringenti requisiti di reporting, che ci consentiranno di fornire dati ESG più dettagliati, comparabili e verificabili. Questo processo non solo rafforzerà la nostra governance in materia di sostenibilità, ma garantirà anche a voi stakeholder una visione ancora più chiara e completa delle nostre performance e del nostro impatto. Crediamo che la conformità alla CSRD sia un fattore chiave per costruire fiducia, attrarre investimenti responsabili e assicurare la resilienza del nostro business nel lungo termine.

Guardando al 2025, siamo determinati a consolidare i risultati ottenuti e ad affrontare nuove sfide. Tra gli obiettivi principali, spicca infatti l'elaborazione del **nuovo Piano Industriale**. L'impegno è quello di predisporre le nuove linee strategiche a medio e lungo termine, integrando in modo ancora più profondo gli obiettivi di sostenibilità in ogni aspetto del nostro business. Lavoreremo per definire nuove metriche e target ambiziosi, in linea con le migliori pratiche internazionali e con le aspettative dei nostri stakeholder, ponendo le basi per un futuro ancora più sostenibile e prospero.

La sostenibilità è un viaggio, non una destinazione, e siamo entusiasti di continuare questo percorso insieme a voi.

Vi ringraziamo per la fiducia e il supporto costante, elementi essenziali per il raggiungimento dei nostri obiettivi e per la costruzione di un futuro più sostenibile per le nuove generazioni.



2024 in sintesi

- 420 Soci totali
- Oltre il 46% del valore economico generato distribuito a dipendenti (soci e non) e collaboratori
- Ottenuta la certificazione parità di genere
- 1.385 persone impiegate, di cui 88% donne
- +30% ore di formazione erogate rispetto al 2023
- Oltre il 50% del Consiglio di Amministrazione composto da donne e da persone con meno di 50 anni
- + 8% il valore economico generato
- Pasti erogati nel 2024: quasi 9 milioni, di cui il 98% in Trentino
- Oltre 36 mila pasti erogati in media per ogni giorno di apertura
- Nel corso del 2024 la Cooperativa ha gestito in totale 317 strutture, di cui 310 situate sul territorio della Provincia Autonoma di Trento, così suddivise:
 - Ristorazione scolastica 228
 - Ristorazione aziendale e interaziendale 55
 - Ristoranti e ristoranti self 11
 - Ristorazione sanitaria 22
 - Catering 1
- Nel 2024 Risto3 ha intrattenuto rapporti con oltre 667 fornitori, il 58% dei quali ha sede in territorio Trentino e la proporzione di spesa relativa a quest'ultimi è pari al 78% del totale degli acquisti
- Nel 2024 è iniziato un lavoro con i principali fornitori sia di materie prime (a monte) che di servizi di logistica (a valle) per facilitare l'interscambio di dati ambientali e migliorare l'accuratezza del reporting delle emissioni scope 3
- 28.286 porzioni di cibo donato e 119 ore dedicate da parte del personale Risto3 al progetto di donazione delle eccedenze alimentari Siticibo
- 4.080 porzioni di cibo di cui è stato evitato lo scarto attraverso la piattaforma "Too Good To Go"
- Oltre 2.725 ore dedicate a progetti di educazione alimentare e lotta allo spreco per 10 iniziative differenti
- Il mix energetico* utilizzato da Risto3 per il proprio processo produttivo nel 2024 è rimasto invariato rispetto all'anno precedente, con oltre il 40% di consumo proveniente da fonti rinnovabili
- il 100% dell'energia elettrica acquistata* proviene da fonti rinnovabili certificate
- Totale emissioni (scope 1 + scope 2 market based + scope 3): 1.104 tCO₂e*

*Si segnala una limitazione di perimetro sui dati. Per il dettaglio si rimanda al capitolo di riferimento.



La Cooperativa Risto3

Una storia che dura da più di 40 anni

- **1979:** Nasce CO.RI.SO: una cooperativa di cuoche delle mense scolastiche, nata per difendere il proprio lavoro
- **1982:** Nasce Co.RI.P per garantire un futuro al Centro Cottura di Pergine Valsugana
- **1989:** Si inaugura la nuova sede e apre il primo ristorante self: è quello in via Maccani a Trento, precursore di tutto il settore della ristorazione commerciale
- **1991:** Nasce Risto3 dalla fusione di CO.RI.SO con Co.RI.P
- **1996:** Risto3 cresce: si sviluppano i settori e aumentano collaboratori;
- **2008:** Si attivano nuovi servizi e collaborazioni al di fuori del Trentino
- **2011:** Risto3 supera i 1000 collaboratori
- **2019:** Risto3 festeggia 40 anni di attività
- **2020:** Risto3 affronta la pandemia COVID e le sue restrizioni, con spirito di squadra e voglia di ricominciare
- **2022:** Risto3 reagisce: i numeri tornano positivi nonostante l'aumento dei costi
- **2024:** Risto 3 raggiunge il valore record di 62 milioni di euro e ottiene la Certificazione per la parità di genere Uni Pdr 125:2022

Mission e valori

Dal 1979, Risto3 fonda il proprio operato su valori cooperativi radicati e condivisi, che orientano ogni scelta strategica e operativa. Per rimanere fedele alla propria missione, la Cooperativa adotta principi di condotta ispirati alla mutualità, alla partecipazione e alla sostenibilità, coltivando le relazioni con i propri stakeholder e promuovendo un modello di sviluppo responsabile, inclusivo e partecipato.

Nei confronti della base sociale e del personale dipendente, Risto3 si impegna a garantire la continuità occupazionale, migliorando le condizioni lavorative, professionali ed economiche di collaboratrici e collaboratori. La Cooperativa promuove una cultura cooperativa dinamica, fondata sulla capacità delle persone di gestire il proprio lavoro attraverso il coinvolgimento attivo, la partecipazione, la formazione continua e l'accesso all'informazione. Particolare attenzione è riservata alla promozione dell'occupazione femminile e all'integrazione lavorativa delle categorie fragili, in coerenza con i valori di equità e inclusione. Nel rapporto con il territorio e la comunità, la Cooperativa mira a consolidare il proprio radicamento nel contesto trentino, estendendo progressivamente la propria presenza nelle aree limitrofe. Risto3 contribuisce attraverso le sue attività al miglioramento economico, sociale e ambientale dei territori in cui opera, sviluppando alleanze, accordi e forme di integrazione con enti e imprese, con una preferenza per il mondo cooperativo.

Nei confronti di clienti e fornitori, Risto3 persegue il miglioramento continuo degli standard qualitativi

dei servizi, con l'obiettivo di garantire la soddisfazione del cliente e la massima sicurezza alimentare. Viene data priorità all'utilizzo di prodotti di qualità, locali e biologici, in linea con l'impegno per una ristorazione sostenibile.

**Siamo un gruppo di persone
che hanno scelto di seguire
i valori della cooperazione
e della sostenibilità:**

**giorno dopo giorno lavoriamo
insieme per trasformare la
pausa pranzo di bambini e adulti
non solo in un momento
di gusto e qualità, ma anche
di vicinanza e socializzazione.**

**Adottiamo un sistema capace
di portare benefici al territorio
e alle comunità in cui operiamo**

**Vogliamo promuovere uno
stile di vita sano, capace di
far bene alla salute e
all'ambiente**

**Prepariamo ogni piatto
in giornata attingendo
alla tradizione e alla
ricchezza stagionale**

I VALORI DI RISTO3

**Sostegno
al territorio**

**Impegno
sociale e
scelte etiche**

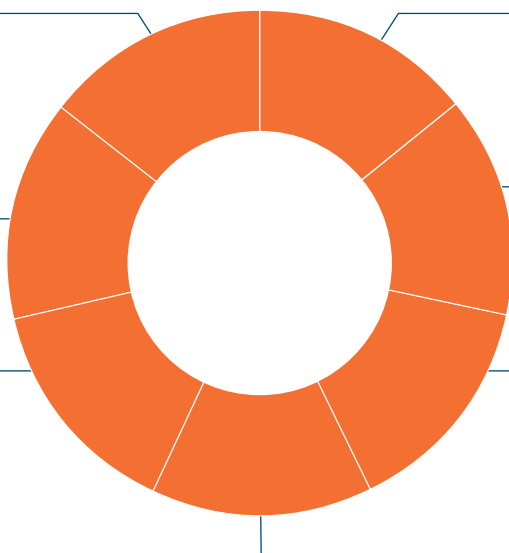
**Promozione
del dialogo**

**Sostegno ai soci
e collaboratori**

**Qualità e sicurezza
dei servizi**

**Sicurezza
dei lavoratori**

**Formazione
e innovazione**



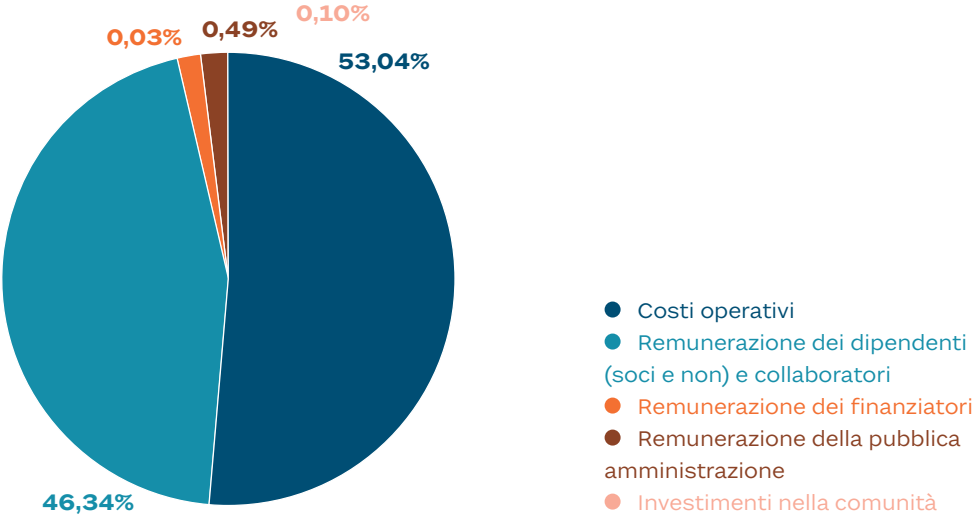
La creazione di valore economico e la distribuzione al territorio

Il valore economico generato e distribuito rappresenta un indicatore chiave della capacità dell'impresa di creare ricchezza e redistribuirla ai propri stakeholder, nel rispetto dei principi di trasparenza e responsabilità economica. Tale misurazione consente di toccare con mano come le attività di Risto3 contribuiscano allo sviluppo non solo dell'azienda, ma anche del tessuto economico, sociale e istituzionale in cui opera. In questa sezione si fornisce una visione aggregata dei flussi economici generati, di quelli ridistribuiti a soci e dipendenti, fornitori, finanziatori, pubblica amministrazione e comunità, e di quelli trattenuti per sostenere la crescita futura.

Per maggiori informazioni circa i fattori che influiscono sull'andamento di tali dati economici si rimanda al Fascicolo di Bilancio

	2023	2024
	(€)	
Valore economico generato	58.977.739	63.653.688
Ricavi	58.094.283	62.707.883
Altri proventi	406.925	314.938
Proventi finanziari netti	552.809	666.058
Rettifiche di valore di attività finanziarie	(22.106)	(35.000)
Svalutazione crediti	(60.000)	-
Differenze di cambio	-	(6)
Proventi/oneri dalla vendita di attività materiali ed immateriali	5.828	(185)
Valore economico distribuito	(56.035.118)	(61.236.131)
Costi operativi	(29.250.131)	(32.479.797)
Remunerazione dei dipendenti (soci e non) e collaboratori	(26.316.970)	(28.378.525)
Remunerazione dei finanziatori	(12.083)	(16.215)
Remunerazione della pubblica amministrazione	(431.754)	(298.833)
Investimenti nella comunità	(24.179)	(62.761)
Valore economico trattenuto	(2.942.621)	(2.417.558)
Ammortamenti	(877.330)	(1.047.683)
Imposte anticipate e differite	91.153	(52.036)
Altre riserve	(578.774)	(358.622)
Utile	(1.577.670)	(1.676.461)

VALORE ECONOMICO DIRETTO DISTRIBUITO (%) 2024



[BP-1] Criteri generali per la Rendicontazione di sostenibilità

La Rendicontazione individuale di Sostenibilità (anche “Rendicontazione di Sostenibilità” o “Rendicontazione”) 2024 di Risto3 è redatta in conformità al Decreto Legislativo n. 125 del 6 settembre 2024 di attuazione della Direttiva 2022/2464/UE (di seguito anche “Direttiva CSRD” o “CSRD”) e agli European Sustainability Reporting Standards (di seguito anche “ESRS”).

I dati e le informazioni qualitative e quantitative contenuti nella Rendicontazione di Sostenibilità 2024 si riferiscono alla performance di Risto3 (anche la “Cooperativa”) per l'esercizio chiuso il 31 dicembre 2024. La presente Rendicontazione è stata redatta su base individuale, includendo i dati della Risto3 Società Cooperativa.

Rientrano nel perimetro di rendicontazione anche gli impatti, i rischi e le opportunità relativi alla catena del valore a monte (ad es. catena di fornitura) e a valle (es. clienti) identificati a seguito del processo di doppia rilevanza, ove specificatamente indicato all'interno del documento.

La Rendicontazione di Sostenibilità di Risto3 è stata approvata dal Consiglio di Amministrazione, dopo essere stata esaminata dal Comitato di Sostenibilità.

[BP-2] Informativa in relazione a circostanze specifiche

All'interno del paragrafo “[IRO-2] Obblighi di informativa degli ESRS oggetto della Rendicontazione di Sostenibilità dell'impresa” (pagg. 38-45) si riporta la lista degli obblighi di informativa rendicontati, l'adozione di misure transitorie (c.d. phase-in) e le informazioni derivanti da altre leggi europee. Le informazioni rendicontate con riferimento a ciascun obbligo di informativa dipendono dai risultati dell'analisi di doppia rilevanza condotta.

Ai fini di una corretta rappresentazione delle performance e per garantire l'attendibilità dei dati è stato limitato il più possibile il ricorso a stime che, se presenti sono fondate sulle migliori metodologie disponibili e opportunamente segnalate. Le possibili cause di incertezza di misura riferite a metriche quantitative all'interno della Rendicontazione di Sostenibilità riguardano le metriche relative ai dati contenuti nel capitolo “L'impatto ambientale di Risto3” che presentano significative limitazioni di perimetro. Più nel dettaglio: i prelievi di acqua in quanto oggetto di conguaglio successivo a seguito di letture puntuali da parte del fornitore del servizio idrico; le emissioni Scope 3 per la parte di servizi di trasporto pasti affidata a partner locali, ove le percorrenze chilometriche sono state stimate dall'azienda; e i volumi di rifiuto indifferenziato, stimati dal numero di svuotamenti. I dettagli delle metodologie adottate sono riportati nei capitoli di riferimento.

Quando si fa riferimento ad orizzonti temporali di breve, medio e lungo periodo ci si riferisce rispettivamente a periodi di un anno, entro 5 anni e oltre i 5 anni in linea con le disposizioni di cui al paragrafo 6.4 dell'ESRS 1.

La richiesta di illustrare eventuali modifiche nella redazione e nella presentazione delle informazioni

sulla sostenibilità rispetto ai precedenti periodi di riferimento non è applicabile per il 2024 essendo il primo anno di rendicontazione in base alla Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD). Risto3 illustra i dati relativi al periodo di rendicontazione (1 gennaio 2024 – 31 dicembre 2024) fornendo anche, ove possibile, dati relativi all'anno precedente per comparazione.

[GOV-1] Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo

Risto3 è una Società Cooperativa di produzione e lavoro a mutualità prevalente. L'attività della Cooperativa si basa prevalentemente sulle prestazioni lavorative dei propri soci, che, attraverso la gestione in forma associata, perseguono l'obiettivo di garantire continuità occupazionale e il miglioramento delle condizioni economiche, sociali e professionali.

La governance della Cooperativa è fondata sull'interazione tra l'Assemblea dei Soci e il Consiglio di Amministrazione. Quest'ultimo, rinnovato nel maggio 2023, è in carica per il triennio 2023–2026. Il Consiglio di Amministrazione, eletto dall'Assemblea, è composto da 15 membri ed è investito dei più ampi poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione. Al suo interno vengono nominati il Presidente e i Vicepresidenti.

Tutti i componenti del Consiglio sono soci lavoratori attivi in diverse aree operative della Cooperativa. La composizione attuale del Consiglio riflette un equilibrio generazionale e di genere: oltre il 50% dei consiglieri ha meno di 50 anni e il 53% è costituito da persone di genere femminile.

Risto3, in coerenza con la propria missione e con i principi cooperativi che ne guidano l'azione, ha definito un sistema di governance che integra le tematiche di sostenibilità nei processi decisionali e di controllo. Gli organi di amministrazione, direzione e controllo svolgono un ruolo attivo nella supervisione delle questioni ambientali, sociali e di governance (ESG), contribuendo alla definizione e all'attuazione di un modello di sviluppo sostenibile e partecipato.

Il **Consiglio di Amministrazione**, è responsabile della definizione delle strategie e degli indirizzi generali della Cooperativa, inclusi quelli connessi alla sostenibilità. In tale ambito, valuta periodicamente l'adequatezza del modello organizzativo rispetto agli obiettivi ESG, approva le politiche e i piani d'azione in materia ambientale, sociale e di governance, e monitora i rischi e le opportunità connessi agli impatti generati dalle attività aziendali. Il Consiglio supervisiona inoltre la rendicontazione di sostenibilità, garantendone coerenza e trasparenza.

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

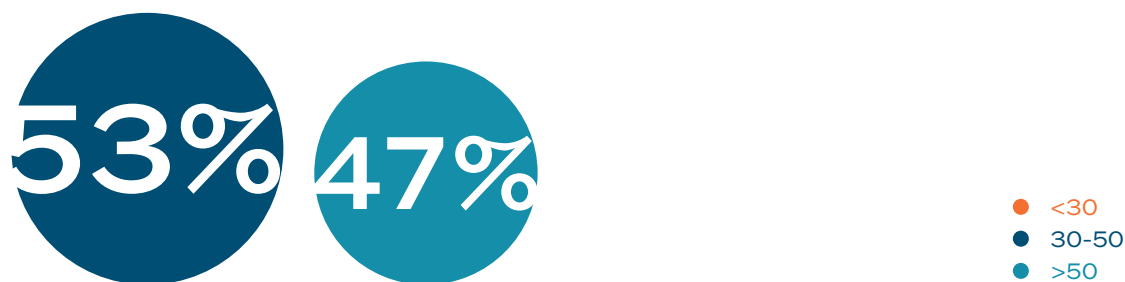
- **Camilla Santagiuliana Busellato (Presidente)**
- **Andrea Cecco (Vicepresidente)**
- **Tatiana Baldessari**
- **Gabriele Boninsegna**
- **Martina Cagol**
- **Cristian Candioli**
- **Daniele Ciresa**
- **Angelina Corsi**
- **Maura Dapreda**
- **Donatella Eccheli**
- **Daniela Girardi**
- **Stefano Magri**

- Maja Minuz
- Guerrino Simonetti
- Mirko Vaccaro

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE



COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER FASCIA D'ETÀ



La **Direzione Tecnico-Operativa**, in capo alla Direzione Generale, è supportata dalle Direzioni delle diverse aree aziendali ed è incaricata dell'attuazione delle strategie, inclusa l'integrazione operativa degli obiettivi di sostenibilità nei processi aziendali. La Direzione partecipa attivamente all'identificazione e alla gestione dei rischi e delle opportunità ESG, nonché alla raccolta e alla validazione dei dati utili alla rendicontazione.

DIREZIONE TECNICO - OPERATIVA

- **Direttore Area Sicurezza Alimentare:** Maja Minuz
- **Direttore Area Personale:** Diego Casagrande
- **Direttore Area Commerciale:** Giorgio Martinelli
- **Direttrice Area Amministrativa:** Nicole Trapin
- **Direttore Area Tecnica:** Morenza Piz

Il sistema di controllo è articolato su tre livelli. Il **Collegio Sindacale**, eletto dall'Assemblea dei Soci, vigila sull'osservanza della legge e dello Statuto, sulla correttezza amministrativa e sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile, anche in relazione agli aspetti di sostenibilità.

La **Società di Revisione**, affidata alla Federazione Trentina della Cooperazione, svolge verifiche periodiche sulla regolarità contabile e, con cadenza biennale, effettua la revisione cooperativa, valutando anche il rispetto dei principi mutualistici e la solidità economico-finanziaria dell'impresa.

L'**Organismo di Vigilanza**, nominato dal Consiglio di Amministrazione ai sensi del D. Lgs. 231/2001, verifica l'efficacia del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, inclusa l'adeguatezza delle misure di prevenzione e mitigazione dei rischi, anche in relazione a potenziali impatti ambientali e sociali. Nel 2024, l'Organismo di Vigilanza si è riunito 6 volte, mentre il Consiglio di Amministrazione ha tenuto 17 sedute, con un tasso di partecipazione pari all'87%.

COMPONENTI DEL COLLEGIO SINDACALE

- **Presidente** Romina Paissan
- **Sindaco effettivo** Barbara Caldera
- **Sindaco effettivo** Eliana Zandonai
- **Sindaco supplente**¹ Tomas Visintainer
- **Sindaco supplente** Daniela Defrancesco

COMPOSIZIONE DEL COLLEGIO SINDACALE PER GENERE



COMPOSIZIONE DEL COLLEGIO SINDACALE PER FASCIA D'ETÀ



MEMBRI DELL'ORGANISMO DI VIGILANZA

- **Presidente** Eliana Zandonai
- **Consigliere** Maurizio Postal
- **Consigliere** Sara Brida

¹ I sindaci supplenti non sono ricompresi nei dati relativi alla composizione del Collegio sindacale per genere e fascia di età.

[Gov-2] Informazioni fornite agli organi di amministrazione, direzione e controllo dell'impresa e questioni di sostenibilità da questi affrontate

Risto3 ha avviato un processo strutturato per integrare i principi ESG (ambientali, sociali e di governance) all'interno del proprio sistema di governance, con l'obiettivo di rafforzare la coerenza tra missione cooperativa e sostenibilità d'impresa. Questa transizione è finalizzata a prevenire il rischio di una governance non allineata ai criteri ESG e, al contempo, a valorizzare l'opportunità di consolidare un modello di gestione responsabile, trasparente e condiviso nel lungo periodo.

A supporto di questo percorso, è stata condotta un'analisi della resilienza della strategia aziendale, che ha evidenziato come una mancata integrazione della governance ESG potrebbe comportare una perdita di competitività, con impatti sulla capacità di attrarre investimenti sostenibili e nuovi partner commerciali. Inoltre, una gestione non sufficientemente strutturata delle tematiche di sostenibilità potrebbe portare a una riduzione delle opportunità di crescita nel mercato pubblico, dove i criteri ESG stanno diventando sempre più vincolanti, e a un mancato coinvolgimento degli stakeholders, con conseguente limitata capacità di influenzare la transizione sostenibile all'interno della filiera.

Per rispondere a queste criticità e cogliere le opportunità emergenti, nel 2024 è stato avviato il processo per la definizione di un Piano di Sostenibilità integrato con il Piano Strategico aziendale, attualmente in fase di lavorazione. Il Piano riprenderà e integrerà gli attuali obiettivi socio-ambientali, ricollocandoli organicamente rispetto agli impatti, rischi e opportunità identificati nell'ambito dell'analisi di doppia materialità cui saranno legati obiettivi misurabili, milestone temporali e un sistema di monitoraggio basato su metriche ESG. È stato inoltre istituito un Comitato di Sostenibilità con funzioni di indirizzo, monitoraggio e rendicontazione delle strategie di sostenibilità.

Il monitoraggio delle prestazioni ESG è supportato dall'adozione di standard internazionali (GRI, SASB, CSRD) e da strumenti interni come il "Mod-134 Analisi dei rischi e delle opportunità", sottoposto periodicamente alla Direzione. È in corso la definizione di un metodo strutturato per integrare in modo sistematico le metriche ESG nei processi di pianificazione e controllo.

Le risorse dedicate alle tematiche ESG sono integrate all'interno del Budget economico aziendale e includono le azioni connesse alle attività di miglioramento e operative, la formazione e l'addestramento anche connesse all'opera di rendicontazione, nonché il coinvolgimento diretto del Comitato ESG, dell'Ufficio Sistema di Gestione Integrato, della Direzione Generale e delle aree Commerciale e Marketing, oltre alla collaborazione con enti certificatori e associazioni di settore per la validazione delle metriche. Per garantire un approccio inclusivo e condiviso, Risto3 avvierà attività di coinvolgimento degli stakeholder attraverso consultazioni, workshop e momenti di co-progettazione. La raccolta e l'analisi dei feedback contribuiscono a valutare il livello di engagement e la percezione della governance sostenibile.

MEMBRI DEL COMITATO DI SOSTENIBILITÀ

- [Camilla Santagiuliana](#)
- [Mirko Vaccaro](#)
- [Tatiana Baldessari](#)
- [Morena Piz](#)
- [Stefano Facchinelli](#)
- [Sara Brida](#)

[GOV-3] Integrazione delle prestazioni in termini di sostenibilità nei sistemi di incentivazione

In Risto3 la sostenibilità è considerata una leva strategica anche nell'ambito della politica retributiva. La Cooperativa ha attivato un sistema di incentivazione variabile che si basa sulla misurazione puntuale e sul raggiungimento di obiettivi annuali chiaramente definiti, i quali comprendono sia indicatori economico-finanziari sia progettuali. Questo sistema, previsto per le figure apicali, è approvato e aggiornato ogni anno dal Consiglio di Amministrazione con il supporto della Direzione del Personale, riflette l'impegno dell'organizzazione a promuovere una cultura orientata al miglioramento continuo e alla responsabilità condivisa.

La componente variabile della retribuzione, che si affianca a quella fissa, viene modulata in funzione del ruolo e delle responsabilità ricoperte, con l'obiettivo di garantire la sostenibilità dei risultati aziendali e la generazione di valore nel lungo periodo per la comunità cooperativa. Gli obiettivi assegnati sono predeterminati, misurabili e calibrati per promuovere un equilibrio tra risultati di breve e lungo termine. Una parte degli stessi include parametri non finanziari, tra cui specifici indicatori ESG, allo scopo di rafforzare l'allineamento tra la performance individuale e la strategia di sostenibilità della Cooperativa.

L'erogazione dei premi è infatti subordinata al raggiungimento di target annuali che rispecchiano le priorità strategiche della Cooperativa e, al tempo stesso, contribuiscono all'attuazione concreta degli impegni di sostenibilità.

Tra gli obiettivi ESG, Risto3 ha identificato alcuni ambiti prioritari: la riduzione del tasso di infortuni sul lavoro, l'incremento del numero di contratti a tempo indeterminato attraverso la stabilizzazione dei lavoratori stagionali, il completamento della formazione obbligatoria per tutti i dipendenti su tematiche quali sicurezza, privacy e pari opportunità, nonché il raggiungimento della certificazione UNI PdR 125:2022 sulla parità di genere, accompagnato da un rafforzamento del ruolo femminile nei livelli apicali dell'organizzazione.

Per i prossimi anni, di concerto con l'adozione del nuovo Piano Industriale, sarà valutata la sistematizzazione dell'integrazione di obiettivi di sostenibilità nei sistemi di incentivazione, anche con specifico riferimento a KPI afferenti agli impatti ambientali della Cooperativa.

[GOV-4] Dichiarazione sul dovere di diligenza

Risto3 non ha attualmente un processo strutturato di due diligence; pertanto, non è possibile fornire una mappatura dettagliata che descriva come e dove gli aspetti e le fasi principali del processo di due diligence siano affrontati nella Rendicontazione di Sostenibilità. Tuttavia, la Cooperativa prevede di implementarlo nel rispetto delle tempistiche previste dalla normativa, ispirandosi ai Principi Guida delle Nazioni Unite su Imprese e Diritti Umani e alle Linee Guida OCSE per le imprese multinazionali, nonché ai requisiti previsti dello standard ESRS 2 GOV-4. Questo sistema consentirà di rafforzare l'identificazione, valutazione e gestione degli impatti in ambito sociale, ambientale e di governance nelle proprie attività e lungo la catena del valore.

[Gov-5] Gestione del rischio e controlli interni sulla rendicontazione di sostenibilità

Il Sistema di Controllo Interno sulla Rendicontazione di Sostenibilità ha lo scopo principale di assicurare con ragionevole certezza che il processo di rendicontazione di sostenibilità sia effettuato in modo tale da assicurare l'attendibilità dell'informativa e la sua conformità rispetto alla normativa vigente.

Risto3 sottopone la Rendicontazione di Sostenibilità ad una serie di controlli interni rimessi in primis: ai responsabili delle aree/funzioni coinvolte nel processo di reporting che sono responsabili dell'accuratezza e della completezza dei dati e delle informazioni trasmesse e della relativa tempestività dei flussi informativi; ai Responsabili delle aree/funzioni coinvolti nel processo di reporting che supportano la rendicontazione delle performance ambientali, sociali, di governance di Risto3 identificando i responsabili coinvolti nel processo di reporting e ne supervisionano le attività; all'area Sistema di Gestione Integrato che ha il ruolo di coordinamento complessivo del processo di Rendicontazione di Sostenibilità.

Il Consiglio di Amministrazione assicura che la Rendicontazione di Sostenibilità sia redatta e pubblicata in conformità a quanto previsto dal D. Lgs. 125/2024 e dagli standard di rendicontazione europei ESRS. Il Comitato di Sostenibilità ha funzioni propositive, consultive e di indirizzo con riferimento alla strategia, alle politiche e alle attività di sostenibilità di Risto3.

Nel corso dei prossimi anni, in linea con quanto previsto dalla Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) e dai relativi standard di rendicontazione europei ESRS, Risto3 avvierà un percorso per definire ed implementare un sistema strutturato di controllo interno e di gestione del rischio sulle informazioni di sostenibilità con l'obiettivo di individuare l'insieme di processi, procedure e strumenti di controllo interni adottati per consentire il raggiungimento degli obiettivi aziendali di attendibilità, accuratezza, affidabilità e tempestività dell'informativa, nonché di corretto utilizzo degli standard di rendicontazione di sostenibilità.

[SBM-1] Strategia, modello aziendale e catena del valore

La Società Cooperativa Risto3 è attiva da oltre quarant'anni in diversi ambiti della ristorazione commerciale e collettiva: **mense scolastiche e aziendali, ristoranti, strutture socio-sanitarie e servizi di catering**. Ogni segmento è gestito con logiche che coniugano efficienza, qualità del servizio e sostenibilità, con un'attenzione particolare alle esigenze nutrizionali di utenti con regimi dietetici speciali – come bambini, anziani o persone in condizioni di fragilità – assicurando sempre il rispetto di standard igienico-sanitari rigorosi.

Le peculiarità di ogni settore sono così rappresentate:

- **Ristorazione scolastica**

La ristorazione scolastica si fonda su principi di educazione alimentare, valorizzando ingredienti stagionali e a filiera corta, in grado di garantire freschezza, sicurezza e salubrità. Risto3 produce ogni anno oltre 4 milioni di pasti in più di 200 scuole di ogni ordine e grado, offrendo menu calibrati secondo le linee guida nutrizionali per l'infanzia e l'adolescenza.

- **Ristorazione aziendale e interaziendale**

La Cooperativa gestisce 55 strutture all'interno di aziende, principalmente private, offrendo un servizio mensa rivolto ai dipendenti dell'azienda ospitante o, tramite convenzioni, anche a lavoratori di aziende terze. L'offerta è pensata per garantire pasti bilanciati, accessibili e compatibili con i tempi e le esigenze del lavoro.

- **Ristoranti**

Nella ristorazione commerciale, che comprende ristoranti con servizio al tavolo e self-service, Risto3 offre una proposta ricca e flessibile, capace di coniugare gusto, accessibilità e attenzione a specifiche esigenze alimentari, come diete vegetariane o intolleranze. Anche in questo contesto, la selezione delle materie prime segue logiche di approvvigionamento responsabile, in linea con la missione cooperativa di sostenere l'economia del territorio e ridurre l'impatto ambientale della filiera.

Risto3 gestisce 9 ristoranti self-service e 2 ristoranti con servizio al tavolo, aperti al pubblico e spesso convenzionati con le aziende del territorio. L'offerta gastronomica è ampia e flessibile e include anche la possibilità di take-away.

- **Ristorazione socio-sanitaria**

Nel settore sanitario, ogni pasto è frutto di una progettazione dietetica mirata, definita in collaborazione con le strutture ospitanti, in collaborazione con l'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica e le direzioni sanitarie.

Risto3 è presente in 22 strutture tra RSA e Aziende per i Servizi alla Persona, fornendo pasti equilibrati in grado di garantire un'alimentazione sicura e adeguata alle condizioni cliniche degli ospiti. In questo ambito rientra anche il servizio di pasti a domicilio per anziani.

- **Catering**

Il servizio catering è rivolto a clienti privati e aziende per eventi, rinfreschi, coffee break, buffet e pranzi o cene servite. L'offerta è modulabile e personalizzabile, con attenzione alla qualità delle materie prime e alla presentazione del servizio.

A conferma del ruolo strategico svolto nel sistema economico e sociale locale, nel corso del 2024 Risto3 ha gestito complessivamente 317 strutture, di cui 310 situate sul territorio della Provincia Autonoma di Trento. La Cooperativa è presente capillarmente sul territorio del Trentino in 15 valli, con una concentrazione maggiore in Val d'Adige (72 strutture), Vallagarina (54), Valle dei Laghi (37), Valsugana e Tesino (33). Sono inoltre presenti 6 strutture nella regione dell'Alto Adige e una struttura in Veneto.

PRESENZA SUL TERRITORIO



I pasti erogati nell'anno sono stati 8.982.827, con una quota pari al 98% somministrata in Trentino. Il triennio 2022-2024 evidenzia un trend in crescita sia per quanto riguarda il numero di strutture gestite, aumentato di 19 unità, sia per il volume complessivo dei pasti erogati, cresciuto del 13% rispetto al 2022. Tale andamento riflette non solo l'adattamento alle mutate dinamiche organizzative post-pandemia, con il progressivo ritorno alla piena operatività nei luoghi di lavoro, ma anche la capacità della Cooperativa di consolidare e ampliare le proprie attività grazie a nuove commesse. Il radicamento territoriale, unito a una governance ispirata a valori cooperativi e alla responsabilità sociale d'impresa, consente a Risto3 di sviluppare una catena del valore che integra qualità del servizio, equità, sostenibilità ambientale e inclusione sociale. La selezione attenta dei fornitori, l'uso di materie prime locali, il rispetto per la stagionalità, la promozione del biologico e la riduzione degli sprechi alimentari rappresentano elementi strutturali del modello operativo, e contribuiscono a rafforzare il posizionamento di Risto3 come attore di riferimento nella ristorazione collettiva sostenibile.

STRUTTURE² GESTITE E PASTI EROGATI NEL 2024

	2024			2023		
	Giorni medi di apertura	N° strutture	Pasti erogati in media per giorno di apertura	Giorni medi di apertura	N° strutture	Pasti erogati in media per giorno di apertura
Ristorazione scolastica	147	228	32.370	145	226	32.100
Ristorazione aziendale e interaziendale	251	55	7.342	245	54	7.099
Ristoranti e ristoranti self	261	11	3.470	257	11	3.375
Ristorazione sanitaria	334	22	4.419	319	20	4.250
Totale	248	316	36.185	242	311	35.680

LA CATENA DEL VALORE DI RISTO3

La catena del valore di Risto3 rappresenta il fulcro strategico e operativo attraverso cui la Cooperativa crea, sviluppa e distribuisce valore ai propri stakeholder, con un approccio integrato che combina qualità, efficienza, sostenibilità e radicamento territoriale. L'intero processo – dalla selezione delle materie prime fino alla consegna del pasto e ai servizi accessori – è costruito su un modello organizzativo orientato alla qualità e alla trasparenza. Grazie a strategie di approvvigionamento responsabile, a partnership consolidate e a un costante presidio dei rischi, Risto3 assicura una filiera alimentare tracciabile e sicura, in grado di rispondere in modo puntuale alle esigenze dei clienti, valorizzando al contempo le risorse locali e l'identità territoriale.

2 Con "struttura" si intendono i locali in cui Risto3 ha una cucina a disposizione e nella quale i pasti vengono preparati e/o somministrati da parte del personale. Vi sono centri di cottura che sono considerati "strutture", ma che servono più punti di somministrazione. Nei conteggi delle strutture non vengono considerate la sede amministrativa di via del Commercio n. 57 a Trento e l'ufficio di via del Commercio n. 20 a Trento. Il settore catering viene trattato separatamente e non è incluso nei totali esposti alla presente tabella.

Le attività primarie comprendono l'approvvigionamento delle materie prime, la produzione dei pasti nelle cucine centralizzate o decentrate, la distribuzione tramite mezzi refrigerati, la gestione delle relazioni commerciali e il supporto al cliente. In ciascuna fase, la Cooperativa applica procedure rigorose di controllo qualità, igiene e sicurezza alimentare, integrando sistemi digitali per la gestione dei processi. Oltre al servizio core della preparazione e distribuzione dei pasti, Risto3 offre una serie di servizi complementari – manutenzione, consulenza nutrizionale e dietetica, assistenza tecnica – che rafforzano la proposta complessiva e contribuiscono a una gestione integrata della filiera. Il valore offerto non si esaurisce quindi nel prodotto alimentare, ma si estende a dimensioni educative e sociali, come l'impegno per la lotta allo spreco alimentare e la promozione di comportamenti alimentari consapevoli. Le attività di supporto, come la gestione degli acquisti, lo sviluppo tecnologico, la formazione del personale e la governance amministrativa, rappresentano un'infrastruttura solida su cui si fonda l'intera catena del valore. L'impiego di soluzioni digitali, l'attenzione all'innovazione nei processi produttivi e la cura nella valorizzazione delle risorse umane – con iniziative rivolte a inclusione, conciliazione vita-lavoro e parità di genere – contribuiscono a mantenere un elevato livello di efficienza e competitività. L'approccio sistemico adottato consente alla Cooperativa di rafforzare la propria posizione nel settore della ristorazione collettiva e commerciale, garantendo coerenza tra strategia, operatività e impatto sociale e generando benefici tangibili per la comunità locale, i clienti e l'ambiente.

[SBM-2] Interessi e opinioni degli stakeholders

Per Risto3, il dialogo costante, strutturato e trasparente con i propri stakeholder rappresenta un elemento essenziale per garantire la coerenza tra gli obiettivi strategici della Cooperativa e le aspettative dei portatori di interesse.

Coltivare relazioni stabili, trasparenti e partecipative consente alla Cooperativa di presidiare con efficacia le esigenze emergenti, orientare le scelte in modo consapevole e rafforzare la qualità complessiva dei servizi offerti. In un settore sensibile e ad alto impatto come quello della ristorazione collettiva, l'ascolto attivo diventa infatti imprescindibile per intercettare bisogni primari legati all'alimentazione e al benessere delle persone, generare fiducia e garantire standard coerenti con i principi fondativi dell'organizzazione: trasparenza, correttezza, chiarezza e completezza dell'informazione.

Risto3 si interfaccia quotidianamente con una molteplicità di stakeholder che presentano aspettative e interessi eterogenei: utenza finale, collaboratrici e collaboratori, aziende clienti pubbliche e private, aziende fornitrici, enti pubblici, comunità locali, istituzioni educative e socio-sanitarie. Per questo, l'impresa ha costruito nel tempo un sistema articolato di relazioni, che promuove il coinvolgimento diretto nei processi aziendali e l'integrazione dei feedback nella definizione delle strategie e delle attività operative. Tale approccio consente non solo di riconoscere tempestivamente eventuali criticità, ma anche di attivare leve di miglioramento continuo e innovazione condivisa, con una ricaduta positiva sulla sostenibilità complessiva dell'organizzazione.

Gli stakeholder, infatti, non si limitano a ricevere informazioni: operano come agenti attivi di cambiamento, contribuendo a rafforzare la responsabilità sociale e ambientale della Cooperativa e a consolidare il legame con il territorio. Risto3 è consapevole che la soddisfazione degli stakeholder si traduce in valore per l'intera comunità, alimentando un circolo virtuoso tra fiducia, reputazione e impatto positivo. Per garantire un'interazione efficace e inclusiva, la Cooperativa adotta canali di comunicazione diversificati e accessibili, calibrati sulle specificità dei target coinvolti. Accanto agli strumenti tradizionali, come incontri diretti, campagne informative e iniziative sul territorio, si è assistito, soprattutto dopo la pandemia, a un significativo rafforzamento degli strumenti digitali di engagement: newsletter, piattaforme online, sondaggi, sportelli digitali e social media che contribuiscono ad ampliare le possibilità di contatto e a favorire una partecipazione più ampia e tempestiva.

La mappatura sistematica degli stakeholder e delle relative modalità di coinvolgimento è uno strumento fondamentale per monitorare l'efficacia del dialogo instaurato e orientare le politiche aziendali in un'ottica di coerenza, accountability e creazione di valore condiviso.

La tabella seguente identifica le principali categorie di stakeholder con cui Risto3 interagisce, illustrandone le aspettative, il livello di influenza sull'organizzazione e i canali di coinvolgimento attivati per garantire un dialogo efficace e continuativo:

STAKEHOLDER	RUOLO E FINALITÀ DEL COINVOLGIMENTO	CANALI E MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO
Clienti	La categoria dei clienti comprende sia le aziende committenti, che affidano a Risto3 la gestione del servizio di ristorazione, sia l'utenza finale che ne usufruisce quotidianamente. Sebbene si collochino nella fase downstream della catena del valore, i clienti esercitano un'influenza significativa anche sulle scelte upstream e operative, rivestendo un ruolo strategico per il successo e la sostenibilità dell'organizzazione. Nel contesto della ristorazione collettiva, le aspettative della clientela in termini di qualità del servizio, sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale rappresentano driver fondamentali per l'orientamento delle decisioni aziendali. Tali aspettative stimolano l'innovazione nella proposta alimentare, nei processi gestionali e nelle modalità di erogazione del servizio. La soddisfazione della clientela incide direttamente sulla reputazione del brand e la sua fidelizzazione costituisce un elemento determinante per la continuità e la solidità del business.	Questionari di gradimento Interazioni tramite posta, e-mail, social media e sito web Canali per la gestione dei reclami Incontri periodici Iniziative di sensibilizzazione e di rendicontazione ESG
Soci - Collaboratori	Le collaboratrici e i collaboratori di Risto3, molti dei quali anche in qualità di soci, rappresentano una componente centrale nella catena del valore dell'organizzazione. Il loro contributo incide direttamente su produttività, qualità del servizio, innovazione, efficienza operativa e soddisfazione del cliente. I soci-lavoratori partecipando agli organi di governance e contribuiscono in modo sostanziale all'elaborazione delle strategie aziendali. Questa doppia veste rafforza il senso di appartenenza e responsabilità diffusa, alimentando una cultura organizzativa improntata alla trasparenza, alla partecipazione e alla condivisione degli obiettivi. Il loro ruolo è determinante per l'evoluzione sostenibile del modello organizzativo, in linea con i valori fondanti della cooperazione.	Dialogo quotidiano (mail, telefonate, incontri) Indagini di clima Eventi aziendali Incontri di formazione e corsi Consultazioni con le rappresentanze sindacali Coinvolgimento negli organi sociali Bilanci e Rendicontazione di Sostenibilità

Sindacati	I sindacati rappresentano e tutelano i lavoratori, garantendo il rispetto dei diritti umani e delle condizioni lavorative. Le rappresentanze sindacali sono costantemente coinvolte nel confronto con Risto3 e partecipano attivamente ai processi decisionali che riguardano il personale, con l'interesse di promuovere un ambiente di lavoro equo, sicuro e partecipativo.	Incontri periodici con le rappresentanze sindacali
Aziende fornitrici	Le aziende fornitrici, in particolare quelle locali, rivestono un ruolo strategico nella catena del valore di Risto3. Nelle fasi upstream, garantiscono la qualità e la sicurezza delle materie prime, contribuendo alla sostenibilità e all'efficienza operativa. Nella fase direct, collaborano attivamente con la Cooperativa per ottimizzare i processi e introdurre innovazioni nella proposta alimentare. A valle, supportano la logistica e la continuità del servizio, influenzando direttamente la soddisfazione del cliente e la reputazione aziendale. Il loro contributo è essenziale per costruire una filiera responsabile, radicata nel territorio e orientata al miglioramento continuo.	Incontri periodici Condivisione del codice di condotta Audit ed ispezioni nelle sedi dei fornitori Questionari di valutazione Definizione di standard qualitativi e di sostenibilità
Sistema cooperativo	Il sistema cooperativo orienta le scelte di Risto 3 e rappresenta un contesto di riferimento valoriale e operativo, in grado di contribuire all'orientamento strategico della Cooperativa. Le aspettative degli attori coinvolti possono influenzare Risto3 nell'adozione di modelli organizzativi inclusivi, nel sostegno a iniziative locali e nello sviluppo economico e competitivo del territorio. Inoltre, i criteri di accesso e valutazione adottati da soggetti finanziari cooperativi possono stimolare Risto3 a rafforzare il proprio impegno in ambito ambientale e sociale.	Dialogo quotidiano (mail, telefonate, incontri) Incontri periodici Rendicontazione di Sostenibilità
Collettività	La collettività rappresenta l'insieme degli individui e delle realtà territoriali a cui Risto3 si rivolge attraverso prodotti, servizi e iniziative trasversali. Comprende famiglie, enti locali, associazioni di volontariato, realtà sportive e culturali con cui la Cooperativa collabora attivamente nella promozione di progetti a impatto sociale, in particolare nei campi della sicurezza alimentare, dell'educazione nutrizionale e della lotta allo spreco. Il coinvolgimento di queste realtà è un elemento chiave per rafforzare il legame con il territorio e per promuovere una crescita condivisa e inclusiva. Le aspettative della collettività, sempre più orientate alla responsabilità sociale e ambientale, influenzano le scelte strategiche di Risto3, stimolando l'adozione di pratiche sostenibili e trasparenti. Attraverso il dialogo con il territorio e la partecipazione a iniziative locali, Risto3 consolida il proprio ruolo di attore sociale, contribuendo alla valorizzazione delle persone, alla coesione comunitaria e allo sviluppo di un'economia più equa e resiliente.	Incontri pubblici Partecipazione e supporto ad eventi sociali e culturali del territorio Contatti diretti Sito web

Associazioni di categoria	Le associazioni di categoria operano come attori trasversali, supportando Risto3 nella rappresentanza istituzionale, nella promozione di buone pratiche e nello sviluppo del settore. Inoltre, influenzano le scelte strategiche attraverso attività di lobbying, formazione e innovazione normativa, contribuendo alla competitività e alla sostenibilità del modello cooperativo.	Incontri periodici con le associazioni
Media	I media svolgono un ruolo trasversale lungo l'intera catena del valore, influenzando la percezione pubblica, la reputazione e le decisioni strategiche di Risto3. Attraverso la valutazione delle pratiche di approvvigionamento, sostenibilità e responsabilità sociale, contribuiscono a modellare l'immagine della Cooperativa e a rafforzarne la credibilità. La loro capacità di amplificare messaggi e iniziative consente a Risto3 di comunicare in modo trasparente e coerente i propri valori, progetti e risultati, favorendo un dialogo aperto con il territorio. Il coinvolgimento attivo dei media stimola inoltre un miglioramento continuo delle performance ambientali e sociali, rafforzando il legame di fiducia con la collettività e promuovendo una cultura della sostenibilità condivisa.	Comunicati stampa Presentazioni per la stampa Contatti diretti (telefonate, interviste) Documentazione disponibile pubblicamente sul sito web

[SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale

Di seguito sono riportati gli impatti attuali e potenziali, i rischi teorici (la cui valutazione non prende in considerazione le azioni di mitigazione messe in atto da Risto3) e le opportunità, suddivisi nei sotto-temi di sostenibilità delineati dagli ESRS, che la Cooperativa ha identificato e valutato come rilevanti³ nell'ambito dell'analisi di doppia rilevanza, il cui processo è descritto a pag. 36-37. Per ciascun impatto, rischio o opportunità viene specificato laddove un impatto abbia natura potenziale.

3 Gli impatti, rischi e opportunità individuati con riferimento al tema “Metodi di smaltimento responsabili” sono stati valutati come non rilevanti nel corso dell'analisi di doppia materialità in quanto la Cooperativa genera perlopiù rifiuti destinati alla raccolta urbana e pertanto è escluso il loro coinvolgimento diretto nella relativa gestione. Tuttavia, in virtù del contesto territoriale e di business di Risto3, saranno comunque trattati all'interno del documento in considerazione della loro rilevanza e valenza socio-ambientale connessa anche alla lotta allo spreco alimentare su cui possono agire a monte attraverso l'ottimizzazione nell'utilizzo delle risorse.

ESRS	TEMA RILEVANTE PER RISTO3	TITOLO IRO	TIPOLOGIA	REALE/ POTENZIALE
E1 - Cambiamenti climatici	Cambiamento climatico	Emissioni dirette e indirette di GHG	Impatto Negativo	Reale
	Consumo responsabile delle risorse	Consumo diretto e indiretto di risorse	Impatto Negativo	Reale
E3 - Acqua e risorse marine		Spreco e inquinamento idrico	Impatto Negativo	Potenziale
E5 - Economia Circolare	Efficienza nell'utilizzo delle materie prime e lotta allo spreco	Approccio razionale all'utilizzo delle risorse alimentari	Impatto Positivo	Potenziale
S1 - Forza lavoro propria	Pari opportunità e valorizzazione delle persone	Promozione di politiche e pratiche di equità, inclusione	Impatto Positivo	Potenziale
		Formazione del personale (attuale e futuro)	Impatto Positivo	Reale
	Tutela dell'occupazione e benessere delle persone	Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Impatto Negativo	Potenziale
		Valorizzazione del personale ed equilibrio vita-lavoro	Impatto Positivo	Reale
		Performance del personale	Financial Opportunity	Potenziale
		Carenze nella tutela della privacy del personale	Impatto Negativo	Potenziale

ESRS	TEMA RILEVANTE PER RISTO3	TITOLO IRO	TIPOLOGIA	REALE/ POTENZIALE
S3 - Comunità interessate	Divulgazione e sensibilizzazione alimentare	Attività di sensibilizzazione ed educazione alimentare	Impatto positivo	Potenziale
		Accrescimento della conoscenza in materia di abitudini alimentari	Financial Opportunity	Potenziale
S3 - Comunità interessate	Presenza nel territorio e rapporti con la comunità	Sviluppo sociale ed economico delle comunità	Impatto Positivo	Reale
		Mancata promozione dello sviluppo sociale ed economico delle comunità	Financial Risk	Potenziale
		Presenza sul territorio e creazione di opportunità lavorative	Impatto Positivo	Reale
		Accessibilità del servizio e opportunità di sviluppo	Financial Opportunity	Potenziale
S4 - Consumatori e utilizzatori finali	Salute, sicurezza, qualità e innovazione del servizio	Tutela dei clienti	Impatto Positivo	Potenziale
		Soddisfazione del cliente	Financial Opportunity	Potenziale
		Carenze nella tutela della privacy dei clienti	Impatto negativo	Potenziale
		Offerta di prodotti sicuri e di qualità	Impatto Negativo	Potenziale
		Proposta di pasti sani ed equilibrati	Impatto Positivo	Reale

ESRS	TEMA RILEVANTE PER RISTO3	TITOLO IRO	TIPOLOGIA	REALE/ POTENZIALE
G1 - Condotta delle imprese	Approvvigiona- mento respon- sabile	Selezione e valutazione dei fornitori secondo criteri socio- ambientali	Impatto Positivo	Potenziale
		Gestione responsabile delle relazioni con i fornitori	Financial Opportunity	Potenziale
G1 - Condotta delle imprese	Creazione di valore e responsabilità sociale d'impresa	Mancata promozione della governance ESG	Impatto negativo	Potenziale
		Gestione responsabile delle risorse economiche	Financial Opportunity	Potenziale
		Iniziative destinate ai soci	Financial Opportunity	Potenziale
		Miglioramento delle condizioni di lavoro dei soci	Impatto Positivo	Reale
G1 - Condotta delle imprese	Etica e integrità nella gestione del business	Conduzione etica e responsabile del business	Financial Opportunity	Potenziale
		Non conformità a leggi o regolamenti	Impatto Negativo	Potenziale

Nei capitoli del presente Documento, per ciascuna area tematica, sono descritti gli impatti rilevanti, spiegando come questi incidano sulle persone e sull'ambiente, se derivano dalla strategia e dal modello aziendale e se sono generati attraverso le attività proprie della Cooperativa o dai rapporti commerciali. Sono illustrate inoltre le azioni implementate dall'azienda per mitigare gli impatti negativi e i rischi teorici rilevanti o perseguire le opportunità e gli impatti positivi identificati, evidenziandone gli effetti attuali e potenziali.

All'interno del Documento, è altresì rappresentato l'approccio di resilienza di Risto3, della sua strategia e del modello aziendale ai rischi, evidenziando le misure adottate per prevenire, mitigare e rispondere agli effetti potenziali di tali rischi.

Si segnala peraltro che, alla luce dei rapidi cambiamenti che hanno interessato il mercato in cui opera Risto3, nonché, in una logica di strategia integrata, per tenere conto delle questioni di sostenibilità

rilevanti emerse dall'analisi di materialità, la Cooperativa ha programmato per il 2025 l'attività di aggiornamento del proprio Piano Strategico e di Sostenibilità. In tale contesto, saranno definiti anche degli obiettivi specifici di sostenibilità nel breve, medio e lungo periodo in linea con gli impatti, rischi e opportunità rilevanti.

In relazione ai rischi e alle opportunità identificati come rilevanti, Risto3 non ha riscontrato, nel periodo di rendicontazione, effetti finanziari attuali sulla propria situazione patrimoniale-finanziaria, sul risultato economico o sui flussi finanziari. Inoltre, per ulteriori informazioni circa gli eventi futuri, si rimanda a quanto riportato all'interno dei paragrafi "informazioni sui fatti di rilievo avvenuti dopo la chiusura dell'esercizio" nella Nota Integrativa al Bilancio di Esercizio e "Evoluzione prevedibile della gestione" nella Relazione sulla Gestione.

[IRO-1] Descrizione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti

Per Risto3 l'**analisi di materialità** è un processo fondamentale per identificare i principali impatti sociali e ambientali del proprio business che sono rilevanti sia per gli stakeholder che per il settore. Tale analisi è inoltre indispensabile per definire i **contenuti** della **rendicontazione di sostenibilità** e individuare, per gestire rischi e opportunità, le direttrici della **strategia di sviluppo sostenibile** della Cooperativa. In linea con le prescrizioni della Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), del Decreto Legislativo n. 125/2024, nonché considerando quanto previsto dagli European Sustainability Reporting Standards (ESRS), Risto3 ha svolto l'analisi di **doppia rilevanza** con l'obiettivo di individuare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti associati alle tematiche di sostenibilità. Sono state pertanto considerate le due prospettive complementari della: **materialità d'impatto** (impact materiality), che riguarda l'identificazione e la valutazione degli impatti che l'azienda ha (o potrebbe avere) sull'ambiente e sulle persone; e, della **materialità finanziaria** (financial materiality), che si concentra sui rischi teorici e le opportunità derivanti da questioni ambientali, sociali o di governance che possono influire negativamente o positivamente sulla situazione patrimoniale-finanziaria, sul risultato economico, sui flussi finanziari, sull'accesso ai finanziamenti o sul costo del capitale.

Il processo di analisi di doppia materialità, coordinato dal Responsabile Sistema di Gestione Integrato, con il supporto di una società specializzata, si è articolato nelle seguenti fasi:

- **Analisi e comprensione del contesto organizzativo, di settore e di business.** In questa fase, Risto3 ha svolto una **mappatura** volta all'identificazione delle **questioni di sostenibilità rilevanti**, sia per le operazioni dirette dell'azienda sia per l'intera catena del valore, sempre in relazione al settore e al contesto operativo specifico. Per fare ciò, è stata analizzata documentazione interna (come il Codice Etico, le politiche aziendali, la mappatura dei rischi dei sistemi di certificazione, ecc.) ed esterna (studi di settore, standard come gli ESRS, indici e rating ESG), nonché è stata svolta un'analisi di benchmark rispetto ad aziende simili per identificare le migliori pratiche e le tematiche di sostenibilità più rilevanti per il business. Inoltre, basandosi sull'esperienza e sul giudizio professionale del management, è stata esaminata la **catena del valore** per individuare le fasi e le relazioni di business dove potrebbero generarsi impatti, rischi e opportunità legati alla sostenibilità, delineando così le tematiche potenzialmente più significative per la Cooperativa.
- **Identificazione degli impatti, rischi e opportunità.** A partire dall'elenco dei temi e sottotemi forniti dagli standard ESRS, e alla luce di quanto emerso dall'analisi del contesto interno ed esterno, nonché delle attività di risk assessment già condotte, è stata stilata la **lista di impatti**, positivi e negativi, effettivi e potenziali, dei **rischi** e delle **opportunità potenzialmente rilevanti** per Risto3, avendo riguardo alle aree geografiche in cui opera, nonché alle diverse attività lungo la catena del valore, nel breve, medio e lungo termine – valutando l'orizzonte temporale prevalente, ossia quello in cui è ragionevole attendere che l'impatto sia più significativo. Nella maggior parte dei casi, gli

impatti individuati hanno trovato rispondenza in rischi e/o opportunità correlati. La lista di impatti, rischi e opportunità identificata è stata in seguito validata dalle funzioni competenti durante la fase di valutazione.

- **Valutazione della rilevanza degli impatti, rischi e opportunità.** In questa fase, sono state preliminarmente individuate le **metriche** di **valutazione** degli impatti, rischi e delle opportunità, secondo quanto previsto dagli standard ESRS. Per la valutazione degli impatti, le metriche considerate sono la significatività/gravità, espressa come combinazione dei parametri di entità, portata e natura irrimediabile (solo per gli impatti negativi), e la probabilità di accadimento (solo per impatti potenziali). Si sottolinea che, come previsto dagli ESRS, nel caso di potenziale impatto negativo sui diritti umani (ad esempio lavoro minorile, lavoro forzato) la gravità dell'impatto ha avuto la precedenza sulla probabilità di accadimento in termini di valutazione. I rischi e le opportunità sono stati invece valutati considerando, oltre alla probabilità, anche la magnitudo, definita attraverso l'entità e la natura dei relativi effetti finanziari, reputazionali o di compliance. Importante sottolineare che gli impatti, i rischi e le opportunità sono stati identificati e valutati senza tenere conto delle azioni di mitigazione o, nel caso delle opportunità, di valorizzazione, già attuate da Risto3. Le scale di valutazione appena descritte, di natura qualitativa o quantitativa, sono state definite su una scala da 1 a 4 (da basso a molto-alto per la rilevanza e da raro a ripetitivo per la probabilità).
- La valutazione degli impatti, dei rischi e delle opportunità è stata effettuata da un **gruppo di lavoro** composto dai responsabili di area e dai membri del Comitato di Sostenibilità. Nel corso dei focus group, sono stati **valutati** gli impatti secondo il modello di valutazione introdotto, nonché sono state discusse le caratteristiche e/o peculiarità degli impatti, rischi e opportunità individuati. Per questo primo processo di analisi di doppia materialità, non è stata organizzata alcuna attività sistematica di stakeholder engagement verso l'esterno. Tuttavia, il management, quale portavoce della visione globale sui processi e sulle attività della Cooperativa, ha svolto la valutazione sia dal lato aziendale sia dal punto di vista degli stakeholder.
- **Prioritizzazione e definizione degli impatti, rischi e opportunità rilevanti** A valle dell'attività di consolidamento e revisione degli impatti, rischi e opportunità, per determinare le tematiche di sostenibilità rilevanti ai fini della rendicontazione, i risultati delle valutazioni di ciascun impatto, rischio e opportunità sono state riportate all'interno di una **matrice** che considera le due prospettive complementari della materialità d'impatto e della materialità finanziaria. La soglia di materialità è stata definita nelle aree di rilevanza medio-alta e alta (punteggio oltre 2). La soglia conservativa adottata, che è pari alla metà della scala utilizzata nella fase di valutazione, è volta ad assicurare che i dati divulgati siano significativi per gli stakeholder e rappresentino in modo accurato l'impatto dell'azienda sul contesto economico, ambientale e sociale. Le informazioni relative a topic, sub-topic o sub-sub-topic al di sotto della soglia stabilita non sono state incluse, al netto di quanto già rappresentato nel paragrafo **[SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale**.

I risultati dell'analisi di rilevanza sono stati sottoposti alla validazione del Comitato di Sostenibilità ai fini della rendicontazione.

L'analisi condotta ha portato alla definizione di una lista di **29** impatti, rischi e opportunità rilevanti sulla base delle prospettive di materialità di impatto o finanziaria, riconducibili a tutti i Topical Standard previsti dagli ESRS, fatta eccezione per i topic "E2", "E4" e "S2" rispetto ai quali non sono emersi, sopra la soglia di materialità, impatti, rischi o opportunità relativamente ai sotto-sottotemi identificati dallo standard. Risto3 si riserva la possibilità di condurre, in futuro, analisi specifiche per rivalutare l'analisi condotta. I risultati dell'analisi di doppia materialità sono sostanzialmente in linea con la lista dei temi rilevanti pubblicata nel Bilancio di Sostenibilità 2023.

Al fine di garantire l'allineamento dell'analisi alle evoluzioni normative e del business in cui opera, Risto3 prevede di aggiornare regolarmente l'analisi di doppia rilevanza.

[IRO-2] Obblighi di informativa degli ESRS oggetto della Rendicontazione di sostenibilità dell'impresa

Nella tabella sottostante sono elencati gli obblighi informativi che Risto3 ha scelto di includere nella redazione della Rendicontazione di Sostenibilità in piena conformità con gli Standard ESRS, al fine di garantire trasparenza, coerenza e completezza nella comunicazione delle proprie performance ambientali, sociali e di governance.

Obbligo di informativa/elemento d'informazione/ Tema entity specific	Ubicazione nella Rendicontazione di Sostenibilità
ESRS 2 – INFORMAZIONI GENERALI	
ESRS 2 BP-1 Criteri generali per la redazione delle dichiarazioni sulla sostenibilità	Pag. 19
ESRS 2 BP-2 Informativa in relazione a circostanze specifiche	Pag. 19-20
ESRS 2 GOV-1 Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo	Pag. 20-22
SRS 2 GOV-2 Informazioni fornite agli organi di amministrazione, direzione e controllo dell'impresa e questioni di sostenibilità da questi affrontate	Pag. 23
ESRS 2 GOV-3 Integrazione delle prestazioni in termini di sostenibilità nei sistemi di incentivazione	Pag. 24
ESRS 2 GOV-4 Dichiarazione sul dovere di diligenza	Pag. 24
ESRS 2 GOV-5 Gestione del rischio e controlli interni sulla rendicontazione di sostenibilità	Pag. 25
ESRS 2 SBM-1 Strategia, modello aziendale e catena del valore	Pag. 26-29
ESRS 2 SBM-2 Interessi e opinioni dei portatori d'interessi	Pag. 29-32
ESRS 2 SBM-3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	Pag. 32-36

ESRS 2 IRO-1 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti	Pag. 26-27
ESRS 2 IRO-2 Obblighi di informativa degli ESRS oggetto della dichiarazione sulla sostenibilità dell'impresa	Pag. 38-45
Informativa a norma dell'articolo 8 del regolamento (UE) 2020/852 (regolamento sulla tassonomia)	
Risto3 consapevole degli obblighi normativi a cui sarà sottoposta provvederà alla rendicontazione delle richieste dell'art. 8 nei tempi stabiliti dall'ingresso in vigore della normativa.	
Par. Tassonomia europea delle attività sostenibili pag. 46	
ESRS E1 – CAMBIAMENTI CLIMATICI	
ESRS 2 GOV-3 E1 Integrazione delle prestazioni in termini di sostenibilità nei sistemi di incentivazione	Pag. 24, 46
ESRS E1-1 Piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici	Risto3 consapevole degli obblighi normativi a cui sarà sottoposta renderà noto il proprio piano di transizione per la mitigazione dei cambiamenti climatici nei tempi stabiliti dall'ingresso in vigore della normativa.
ESRS 2 SBM-3 E1 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	Pag. 32-36, 46-47
ESRS 2 IRO-1 E1 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti legati al clima	Per la rendicontazione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti si rimanda al paragrafo [ESRS 2 IRO-1] Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti presente a pag. 26-37.
ESRS E1-2 Politiche relative alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi	Pag. 47
ESRS E1-3 Azioni e risorse relative alle politiche in materia di cambiamenti climatici	Pag. 47-48

ESRS E1-4 Obiettivi relativi alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi	Pag. 48
ESRS E1-5 Consumo di energia e mix energetico	Pag. 48-49
ESRS E1-6 Emissioni lorde di GES di ambito 1, 2, 3 ed emissioni totali di GES	Pag. 50-53
ESRS E1-7 Assorbimenti di GES e progetti di mitigazione delle emissioni di GES finanziati con crediti di carbonio	Risto3 non promuove e non prende parte a progetti di mitigazione delle emissioni di GES finanziati con crediti di carbonio.
ESRS E1-8 Fissazione del prezzo internodel carbonio	Risto3 non applica sistemi di fissazione del prezzo interno del carbonio.
ESRS E1-9 Effetti finanziari attesi di rischi fisici e di transizione rilevanti e potenziali opportunità legate al clima	In sede di prima applicazione della CSRD, per la Rendicontazione di Sostenibilità, in linea con gli ESRS, Risto3 ha deciso di avvalersi dell'opzione di phase-in in relazione alla divulgazione degli effetti finanziari attesi di impatti, rischi e opportunità legati all'inquinamento. La Cooperativa si strutturerà per fornire le informazioni e i dati richiesti in tempi compatibili con la loro divulgazione obbligatoria.
ESRS E2 – INQUINAMENTO	Emerso come non rilevante dall'analisi di doppia materialità 2024.
ESRS E3 – ACQUE E RISORSE MARINE	Risorse marine: emerso come non rilevante dall'analisi di doppia materialità 2024.
ESRS 2 IRO-1 E3 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti legati alle acque e alle risorse marine	Per la rendicontazione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti si rimanda al paragrafo [ESRS 2 IRO-1] Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti presente a pag. 26-37.
ESRS E3-1 Politiche connesse alle acque e alle risorse marine	Pag. 54
ESRS E3-2 Azioni e risorse connesse alle acque e alle risorse marine	Pag. 54-55
ESRS E3-3 Obiettivi connessi alle acque e alle risorse marine	Pag. 55-56

ESRS E3-4 Consumo idrico	Attualmente viene rendicontato il prelievo idrico (cfr. paragrafo [E3-2] Azioni e risorse connesse alle acque e alle risorse marine presente a pag 54-55).
ESRS E3-5 Effetti finanziari attesi derivanti da impatti, rischi e opportunità connessi alle acque e alle risorse marine	In sede di prima applicazione della CSRD, per la Rendicontazione di Sostenibilità, in linea con gli ESRS, Risto3 ha deciso di avvalersi dell'opzione di phase-in in relazione alla divulgazione degli effetti finanziari attesi di impatti, rischi e opportunità legati all'inquinamento. La Cooperativa si strutturerà per fornire le informazioni e i dati richiesti in tempi compatibili con la loro divulgazione obbligatoria.
ESRS E4 – BIODIVERSITÀ ED ECOSISTEMI	Emerso come non rilevante dall'analisi di doppia materialità 2024.
ESRS E5 – USO DELLE RISORSE ED ECONOMIA CIRCOLARE	
ESRS 2 IRO-1 E5 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti connessi all'uso delle risorse e all'economia circolare	Per la rendicontazione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti si rimanda al paragrafo [ESRS 2 IRO-1] Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti presente a pag. 26-37.
ESRS E5-1 Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare	Pag. 57-59
ESRS E5-2 Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare	Pag. 60-61
ESRS E5-3 Obiettivi relativi all'uso delle risorse e all'economia circolare	Pag. 61-62
ESRS E5-4 Flussi di risorse in entrata	Pag. 62-64
ESRS E5-5 Flussi di risorse in uscita	Pag. 65-66
ESRS E5-6 Effetti finanziari attesi derivanti da impatti, rischi e opportunità connessi all'uso delle risorse e all'economia circolare	In sede di prima applicazione della CSRD, per la Rendicontazione di Sostenibilità, in linea con gli ESRS, Risto3 ha deciso di avvalersi dell'opzione di phase-in in relazione alla divulgazione degli effetti finanziari attesi di impatti, rischi e opportunità legati all'inquinamento. La Cooperativa si strutturerà per fornire le informazioni e i dati richiesti in tempi compatibili con la loro divulgazione obbligatoria.

ESRS S1- FORZA LAVORO PROPRIA

ESRS 2 SBM-2 S1 Interessi e opinioni dei portatori di interessi	Pag. 71-72
ESRS 2 SBM-3 S1 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	Pag. 67-68
ESRS S1-1 Politiche relative alla forza lavoro propria	Pag. 68-71
ESRS S1-2 Processi di coinvolgimento dei lavoratori propri e dei rappresentanti dei lavoratori in merito agli impatti	Pag. 71-72
ESRS S1-3 Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai lavoratori propri di sollevare preoccupazioni	Pag. 73
ESRS S1-4 Interventi su impatti rilevanti per la forza lavoro propria e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il perseguimento di opportunità rilevanti in relazione alla forza lavoro propria, nonché efficacia di tali azioni	Pag. 73-76
ESRS S1-5 Obiettivi legati alla gestione degli impatti negativi rilevanti, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti	Pag. 76-79
ESRS S1-6 Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa	Pag. 79-86
ESRS S1-7 Caratteristiche dei lavoratori non dipendenti nella forza lavoro propria dell'impresa	Pag. 86
ESRS S1-8 Copertura della contrattazione collettiva e dialogo sociale	Pag. 86-87
ESRS S1-9 Metriche della diversità	Pag. 79-86
ESRS S1-10 Salari adeguati	Emerso come non rilevante dall'analisi di doppia materialità 2024.

ESRS S1-11 Protezione sociale	Emerso come non rilevante dall'analisi di doppia materialità 2024.
ESRS S1-12 Persone con disabilità	Pag. 87
ESRS S1-13 Metriche di formazione e sviluppo delle competenze	Pag. 88-89
ESRS S1-14 Metriche di salute e sicurezza	Pag. 89-90
ESRS S1-15 Metriche dell'equilibrio tra vita professionale e vita privata	Pag. 91-92
ESRS S1-16 Metriche di retribuzione (divario retributivo e retribuzione totale)	Pag. 92-93
ESRS S1-17 Incidenti, denunce e impatti gravi in materia di diritti umani	Pag. 93
ENTITY SPECIFIC Socie e Soci	Pag. 93-96
ESRS S2 – LAVORATORI NELLA CATENA DEL VALORE	Emerso come non rilevante dall'analisi di doppia materialità 2024.
ESRS S3 – COMUNITÀ INTERESSATE	
ESRS 2 SBM-2 S3 Interessi e opinioni dei portatori d'interessi	Pag. 97
ESRS 2 SBM-3 S3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	Pag. 96-97
ESRS 2 S3-1 Politiche relative alle comunità interessate	Pag. 97
ESRS S3-2 Processi di coinvolgimento delle comunità interessate in merito agli impatti	Pag. 97
ESRS S3-3 Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono alle comunità interessate di esprimere preoccupazioni	Pag. 98

ESRS S3-4 Interventi su impatti rilevanti sulle comunità interessate e approcci per gestire i rischi rilevanti e conseguire opportunità rilevanti per le comunità interessate, nonché efficacia di tali azioni	Pag. 98-100
--	-------------

ESRS S3-5 Obiettivi legati alla gestione degli impatti rilevanti negativi, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti	Pag. 101
---	----------

ESRS S4 – CONSUMATORI E UTILIZZATORI FINALI

ESRS 2 SBM-2 S4 Interessi e opinioni dei portatori di interessi	Pag. 103-104
---	--------------

ESRS 2 SBM-3 S4 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	Pag. 101
--	----------

ESRS S4-1 Politiche connesse ai consumatori e agli utilizzatori finali	Pag. 102-103
--	--------------

ESRS S4-2 Processi di coinvolgimento dei consumatori e degli utilizzatori finali in merito agli impatti	Pag. 103-104
---	--------------

ESRS S4-3 Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai consumatori e agli utilizzatori finali di esprimere preoccupazioni	Pag. 104
--	----------

ESRS S4-4 Interventi su impatti rilevanti per i consumatori e gli utilizzatori finali e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il conseguimento di opportunità rilevanti in relazione ai consumatori e agli utilizzatori finali, nonché efficacia di tali azioni	Pag. 104-110
--	--------------

ESRS S4-5 Obiettivi legati alla gestione degli impatti rilevanti negativi, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti (consumatori e utilizzatori finali)	Pag. 111
---	----------

ESRS G1 – CONDOTTA DELLE IMPRESE

ESRS 2 GOV-1 G1 Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo	Pag. 112
ESRS 2 IRO-1 G1 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti	Per la rendicontazione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti si rimanda al paragrafo [ESRS 2 IRO-1] Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti presente a pag. 26-37.
ESRS G1-1 Politiche in materia di cultura d'impresa e condotta delle imprese	Pag. 112-115
ESRS G1-2 Gestione dei rapporti con i fornitori	Pag. 115-116
ESRS G1-3 Prevenzione e individuazione della corruzione attiva e passiva	Pag. 117-118
ESRS G1-4 Casi accertati di corruzione attiva o passiva	Pag. 119
ESRS G1-5 Influenza politica e attività di lobbying	Emerso come non rilevante dall'analisi di doppia materialità 2024.
ESRS G1-6 Prassi di pagamento	Pag. 119



L'impatto ambientale di Risto3

Tassonomia europea delle attività sostenibili

Risto3 non ha attualmente un processo strutturato per la raccolta delle informazioni richieste dal Regolamento UE 2020/852; pertanto, non è possibile fornire una mappatura del rispetto di specifici criteri (contribuire ad almeno uno dei sei obiettivi ambientali individuati; rispettare i criteri tecnici identificati dalla Commissione Europea; non produrre impatti negativi secondo il criterio DNSH – Do Not Significant Harm) al fine di determinare se vi sono attività considerate ecosostenibili e non è possibile fornire informazioni relative alla quota del fatturato, delle spese in conto capitale (CapEx) o delle spese operative (OpEx) associate ad attività economiche ammissibili e allineate ai criteri della Tassonomia. La Cooperativa prevede di implementare tale processo per rispettare i futuri obblighi normativi a cui sarà soggetta secondo il Decreto Legislativo n. 125 del 6 settembre 2024 di attuazione della Direttiva 2022/2464/UE (di seguito anche “Direttiva CSRD” o “CSRD”) e gli European Sustainability Reporting Standards (di seguito anche “ESRS”).

[E1] Cambiamenti climatici

[ESRS 2 GOV-3] Integrazione delle prestazioni in termini di sostenibilità nei sistemi di incentivazione

I sistemi di incentivazione delle risorse umane sono approfonditi nel paragrafo **[GOV-3] Integrazione delle prestazioni in termini di sostenibilità nei sistemi di incentivazione** e saranno progressivamente integrati con l'introduzione di obiettivi ESG al fine di rafforzare l'allineamento tra performance individuali e strategia di sostenibilità aziendale.

[ESRS 2 SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale

Attraverso l'analisi di doppia materialità, la Cooperativa ha identificato gli impatti ambientali generati dalle proprie attività e ha avviato un processo di valutazione dei rischi climatici, distinguendo tra rischi fisici e rischi di transizione.

Risto3 genera impatti ambientali negativi correlati al consumo energetico e alle emissioni di gas serra nelle proprie attività operative, articolati in due categorie principali: impatti diretti, derivanti dalle attività operative dell'azienda (es. impianti produttivi alimentati a combustibili fossili, movimentazione dei pasti, spostamenti del personale) e impatti indiretti, generati attraverso le scelte di approvvigionamento e di gestione della catena del valore (es. approvvigionamento di materie prime ad alta intensità emissiva, scelte di processo e investimento non sostenibili).

Tali impatti ambientali si potrebbero tradurre in potenziali rischi finanziari per l'organizzazione, manifestandosi attraverso l'incremento progressivo dei costi operativi, particolarmente significativo per le voci di spesa relative a energia elettrica, carburanti e materie prime, il cui andamento dei prezzi è sempre più influenzato dalle dinamiche di sostenibilità e dalle politiche ambientali. Inoltre, tra i principali rischi correlati a tale rischio finanziario, si annovera il potenziale peggioramento della brand reputation e il potenziale mancato conseguimento di punteggi adeguati alla vincita degli appalti pubblici redatti secondo le normative vigenti (Green Public Procurement, CAM di settore, ecc.) (rischio di transizione). Nel settore della ristorazione collettiva, fortemente dipendente dalla disponibilità e dalla qualità delle materie prime, i cambiamenti climatici rappresentano un'ulteriore fonte di rischio potenziale; infatti, l'aumento dei costi e la riduzione della disponibilità di prodotti alimentari, causati da fenomeni quali l'innalzamento delle temperature medie, lo stress idrico e l'aumento dei prezzi dei mangimi dovuto a fattori ambientali (rischio fisico) sono dinamiche che possono compromettere la stabilità delle forniture e incidere negativamente sui margini operativi.

[E1-2] Politiche relative alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi

Attualmente, Risto3 non dispone di una policy relativa alla mitigazione dei cambiamenti climatici, ma sta progressivamente integrando la gestione dei rischi climatici nella propria strategia aziendale. La definizione di un Piano di Sostenibilità, prevista nel periodo di phase-in della normativa, rappresenta un passaggio chiave per individuare azioni specifiche di adattamento ai rischi climatici, sia fisici che di transizione.

Ad oggi, le politiche ambientali di Risto3 sono integrate nel **Sistema di Gestione Qualità Integrato**, nel **Codice di Condotta Commerciale rivolto ai fornitori** e nelle **procedure operative** che regolano l'uso efficiente e responsabile delle risorse, delle attrezzature e degli impianti. Questi strumenti costituiscono la base per promuovere comportamenti virtuosi e per garantire la conformità alle normative ambientali vigenti.

Va tuttavia evidenziato che, a causa della tipologia di business e della struttura frammentata delle sedi operative, Risto3 non detiene la proprietà né il pieno controllo su buona parte delle infrastrutture in cui opera, essendo queste spesso messe a disposizione da enti pubblici o privati. Di conseguenza, in tali contesti la Cooperativa agisce principalmente attraverso la formazione e la sensibilizzazione del proprio personale, promuovendo comportamenti orientati alla riduzione dell'impatto ambientale e all'uso consapevole delle risorse, ma non può agire direttamente sull'efficientamento della struttura e sulle scelte di approvvigionamento (es. utilizzo di energia da fonti rinnovabili), se non con il rinnovo delle attrezzature ove previsto.

[E1-3] Azioni e risorse relative alle politiche in materia di cambiamenti climatici

Risto3 opera in un'ottica di miglioramento continuo e di efficientamento nell'utilizzo delle risorse, attraverso un monitoraggio costante degli impianti e la promozione di comportamenti consapevoli tra il personale. Questo approccio consente non solo di ridurre l'impatto ambientale delle attività operative, ma anche di presidiare e mitigare i rischi finanziari connessi allo spreco di risorse.

Nel corso del triennio 2022-2024, Risto3 ha avviato un'attività di **monitoraggio dei consumi elettrici, idrici e di gas naturale** relativi a tutte le utenze intestate alla Cooperativa. I dati raccolti sono stati correlati al numero di pasti prodotti, consentendo la costruzione di indicatori di performance ambientale (KPI) utili a individuare consumi anomali e ad analizzarne le cause. È attualmente in fase di implemen-

tazione un sistema strutturato di monitoraggio basato su KPI ambientali, finalizzato a migliorare la capacità di controllo e intervento. I dati di consumo di energia elettrica sono raccolti mediante un flusso automatizzato proveniente dal fornitore di energia elettrica. Questa sinergia ha permesso di ottenere una maggiore precisione dei dati di consumo per il triennio oggetto di rendicontazione. Sebbene permangano alcune criticità legate ai tempi di elaborazione dei dati, il flusso informativo in continuo miglioramento rappresenta un importante strumento di supporto al monitoraggio ambientale.

Nel quadro delle azioni per la riduzione delle emissioni, è stata confermata la scelta del **provider di energia elettrica** che garantisce **origine 100% rinnovabile** e inoltre è stato selezionato un partner logistico dedicato al trasporto dei pasti, con l'impegno di utilizzare esclusivamente **veicoli elettrici**. Per supportare tale transizione, sono state installate sei stazioni di ricarica elettrica presso il magazzino centrale di Risto3. Nel 2024 è iniziato inoltre il lavoro con i principali fornitori sia di materie prime (a monte) che di servizi di logistica (a valle) per facilitare l'**interscambio di dati ambientali** e migliorare l'accuratezza del reporting.

Inoltre, Risto3 destina annualmente una quota del budget degli appalti al **rinnovamento delle attrezzature da cucina**, con l'obiettivo di sostituire i macchinari obsoleti con soluzioni più performanti e a basso consumo energetico. Una parte significativa degli investimenti è orientata all'elettificazione delle cucine, che consente un maggiore controllo dei consumi grazie all'implementazione di sistemi di gestione dei picchi di assorbimento. Tali sistemi sono attualmente attivi, tramite centraline di controllo da remoto, nelle cucine a più alto fabbisogno energetico.

In assenza, al momento, di una policy formalizzata e di un Piano di Sostenibilità dedicato, le spese operative (OpEx) e gli investimenti in conto capitale (CapEx) destinati alla transizione energetica e alla riduzione dell'impatto ambientale saranno oggetto di quantificazione nei prossimi esercizi.

[E1-4] Obiettivi relativi alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi

Risto3 ha in programma la definizione di un Piano di Sostenibilità, che rappresenterà il progressivo allineamento della strategia aziendale agli standard ambientali europei, un passaggio fondamentale per gestire gli impatti, i rischi e le opportunità legati al cambiamento climatico, in linea con le aspettative degli stakeholder. Ad oggi, Risto3 non ha ancora definito obiettivi quantitativi di riduzione delle emissioni, ma intende svilupparli nell'ambito del Piano in fase di definizione.

Per la complessità del servizio offerto, che si articola attraverso una rete molto estesa di cucine operative in loco, non sempre è immediato per Risto3 raggiungere pienamente gli obiettivi di monitoraggio ambientale desiderati, soprattutto in assenza di un controllo diretto su tutte le infrastrutture. Tuttavia, l'azienda continua a investire in strumenti, processi e collaborazioni utili a rafforzare la capacità di misurazione e gestione delle proprie performance ambientali. Questi obiettivi, infatti, costituiscono le fondamenta di un'evoluzione strutturale del modello operativo di Risto3, orientata alla sostenibilità e alla riduzione dell'esposizione ai rischi climatici nel medio-lungo periodo.

[E1-5] Consumo di energia e mix energetico

Nel 2024, nelle strutture oggetto di rendicontazione, Risto3 ha registrato un consumo energetico complessivo pari a **8.825,49 MWh**, con un incremento del **9%** rispetto al 2023, in linea con l'aumento del numero dei pasti registrato dal 2023 al 2024. L'analisi dei dati evidenzia che una quota significativa dell'energia è destinata al riscaldamento e al raffrescamento degli ambienti, mentre la restante parte è impiegata per la trasformazione delle materie prime, il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature, nonché per l'alimentazione della flotta aziendale.

Il **mix energetico** utilizzato da Risto3 per il proprio processo produttivo nel 2024 è rimasto invariato rispetto all'anno precedente, con oltre il 40% di consumo proveniente da fonti rinnovabili. In particolare, il 100% dell'energia elettrica acquistata proviene da fonti rinnovabili certificate e l'energia termica da fonti

rinnovabili hanno registrato nel 2024 un aumento significativo passando da 289 MWh nel 2023 a 391 MWh nel 2024 con un incremento del 35%. L'energia elettrica viene utilizzata per il riscaldamento, per il raffrescamento, per la cottura degli alimenti e per flotta aziendale (auto e furgoni elettrici). Il gas naturale viene utilizzato per le attività di cottura degli alimenti e riscaldamento degli ambienti di talune strutture; il carburante di origine fossile (benzina e gasolio) è impiegato per il rifornimento della flotta aziendale. Nel presente bilancio è rendicontato il 100% dei consumi relativi alle utenze intestate a Risto3. Restano escluse dal perimetro di rendicontazione le strutture presso cui la Cooperativa opera, ma non ha il controllo diretto delle utenze, come alcune mense aziendali, scolastiche e sanitarie. Tali limiti derivano dalla particolarità del settore in cui Risto3 è attiva, in cui la gestione delle utenze dipende dalle condizioni specifiche previste nei contratti e negli appalti. Di conseguenza, il numero di strutture e i relativi consumi energetici possono variare di anno in anno. L'azienda non opera in settori ad alto impatto climatico.

Consumo di energia e mix energetico	U.M.	2023	2024
Consumo di combustibile da carbone e prodotti del carbone	MWh	-	-
Consumo di combustibile da petrolio grezzo e prodotti petroliferi	MWh	456,14	636,15
Consumo di combustibile da gas naturale	MWh	3.951,98	4.160,27
Consumo di combustibili da altre fonti non rinnovabili	MWh	-	-
Consumo di energia elettrica, calore, vapore e raffrescamento da fonti fossili, acquistati o acquisiti	MWh	-	-
Consumo totale di energia da fonti fossili	MWH	4.408,12	4.796,42
Quota di fonti fossili sul consumo totale di energia	%	54,67%	54,35%
Consumo da fonti nucleari	MWh	-	-
Quota di fonti nucleari sul consumo totale di energia	%	0,00%	0,00%
Consumo di combustibili per le fonti rinnovabili, compresa la biomassa (include anche i rifiuti industriali e urbani di origine biologica, il biogas, l'idrogeno rinnovabile, ecc.)	MWh	-	-
Consumo di energia elettrica, calore, vapore e raffrescamento da fonti rinnovabili, acquistati o acquisiti	MWh	3.631,73	4.003,58
Consumo di energia rinnovabile autoprodotta senza ricorrere a combustibili	MWh	22,70	25,48
Consumo totale di energia da fonti rinnovabili	MWH	3.654,43	4.029,06
Quota di fonti rinnovabili sul consumo totale di energia	%	45,33%	45,65%
CONSUMO TOTALE DI ENERGIA	MWH	8.062,55	8.825,49

[E1-6] Emissioni lorde di GES di ambito 1, 2, 3 ed emissioni totali di GES

Il perimetro di rendicontazione delle emissioni Scope 1 e Scope 2 coincide con quanto descritto nel paragrafo **[E1-5] Consumo di energia e mix energetico**, ovvero include esclusivamente le utenze intestate a Risto3. Sono pertanto escluse dal perimetro le strutture presso cui la Cooperativa opera, ma non ha il controllo diretto delle utenze.

EMISSIONI DIRETTE – SCOPE 1

Le emissioni derivanti dalla logistica dei pasti sono incluse nello Scope 1 per quanto riguarda l'utilizzo di carburanti da parte delle autovetture impiegate nella gestione diretta del servizio. Per le attività di trasporto non gestite direttamente da Risto3, le relative emissioni sono invece considerate nello Scope 3, categoria "Trasporto a valle", con le limitazioni di perimetro descritte nell'apposito paragrafo. Il parco automezzi aziendale è gestito tramite contratti di noleggio a lungo termine, che consentono l'introduzione progressiva di veicoli con motorizzazioni sempre più efficienti dal punto di vista emissivo, in linea con la naturale scadenza dei contratti. I dati relativi ai mezzi in uso sono raccolti e gestiti tramite un software esterno, che consente il monitoraggio puntuale dei consumi.

EMISSIONI INDIRETTE – SCOPE 2

La crescita rilevata sull'utilizzo di energia elettrica è riconducibile a un cambio di paradigma nella gestione degli investimenti nelle cucine, con una marcata transizione verso l'utilizzo di apparecchiature e tecnologie alimentate principalmente a energia elettrica e l'aumento dell'utilizzo di energia termica alla crescente pratica di allaccio a servizi di teleriscaldamento a biomassa. L'energia elettrica, sia acquistata che autoprodotta, e l'energia termica acquistata da Risto3 provengono al 100% da fonti rinnovabili e pertanto le emissioni market-based risultano azzerate.

EMISSIONI INDIRETTE – SCOPE 3

Il 2024 rappresenta il primo anno in cui Risto3 ha avviato la rendicontazione delle emissioni Scope 3.

Categoria: Beni e servizi acquistati

Una delle categorie più rilevanti per Risto3 è rappresentata dall'acquisto di prodotti food. A tal fine, è stato avviato un dialogo con otto fornitori che, complessivamente, rappresentano l'81% del costo di acquisto per bene. Sebbene il dato ottenuto sia ancora parziale in quanto l'interscambio di dati è un sistema complesso e soltanto due fornitori erano già strutturati per fornire i dati utili al calcolo delle emissioni Scope 3 che vengono esposti nella presente trattazione, questo rappresenta un primo passo concreto nel percorso di coinvolgimento della catena di fornitura e di progressiva estensione del perimetro di rendicontazione.

Categoria: Trasporto

Il trasporto dei pasti è stato suddiviso in due tipologie operative:

1. **Pasti veicolati verso centri di costo Risto3**, dove è presente personale della Cooperativa per la distribuzione. Si tratta di 126 punti di somministrazione, di cui 95 nel settore scolastico, 28 in quello aziendale e 2 nel settore sanitario. Un ulteriore punto di somministrazione sanitario è situato all'interno della stessa struttura produttiva, pertanto non comporta trasporto esterno.
2. **Pasti veicolati senza distribuzione da parte di personale Risto3**, ovvero consegne dirette al cliente. Per questa seconda tipologia, non è possibile una suddivisione per settore.

I servizi di trasporto pasti sono effettuati in parte direttamente (emissioni Scope 1) e in parti da terzi. Nel presente paragrafo si rendicontano le emissioni derivanti da servizi erogati da terzi. Con la metodologia adottata, è stato possibile rendicontare complessivamente il 95,79% della spesa totale sostenuta⁴ per i servizi di trasporto pasti esternalizzati. Il dialogo sul tema è stato aperto con un fornitore principale che rappresenta il 37,07% della spesa totale per il trasporto pasti esternalizzato. Per questa quota, grazie al tracciamento GPS dei veicoli utilizzati da fornitore, è stato possibile rendicontare il 100% delle tratte effettuate. Nel processo sono stati coinvolti anche fornitori locali di prossimità: essi per Risto3 rappresentano il restante 62,93% della spesa per il trasporto pasti esternalizzato. Di questa quota, è stato possibile rendicontare il 93,31% delle tratte, attraverso una stima teorica dei chilometri percorsi (calcolati come km per tratta moltiplicati per il numero di consegne effettuate). Sono stati considerati esclusivamente i servizi continuativi durante l'anno, escludendo quindi consegne occasionali, pasti domiciliari privati, colonie estive, servizi stagionali e altri servizi straordinari. Per ciascuna tratta, sono stati mappati i chilometri dalla cucina di partenza a ciascun punto di scarico, includendo anche i rientri presso le cucine per la restituzione dei contenitori vuoti. La stessa metodologia è stata applicata anche ai giri di ritiro vuoti effettuati separatamente nel primo pomeriggio. Va tuttavia evidenziato che, trattandosi di una stima teorica, non è stato possibile considerare l'ordine effettivo delle consegne, né eventuali variazioni di percorso dovute a esigenze operative, traffico, incidenti o altri fattori. Inoltre, in caso di mancata consegna all'interno di un giro, non è stato possibile ricalcolare il tragitto alternativo. Pertanto, permangono alcune incertezze nella quantificazione precisa dei chilometri effettivamente percorsi e quindi nelle emissioni totali.

Nel settore del trasporto, si evidenzia un'evoluzione positiva legata all'introduzione, negli appalti pubblici, di criteri premianti per l'utilizzo di mezzi a basse emissioni. Un esempio rilevante è rappresentato dalla Gestione associata Val d'Adige – Valle dei Laghi – Val di Cembra, dove l'intero servizio di trasporto pasti scolastici è effettuato esclusivamente con veicoli elettrici. Tali mezzi sono in parte di proprietà Risto3 e in parte forniti da operatori esterni, ma in entrambi i casi il consumo energetico è interamente a carico di Risto3 e quindi rendicontato all'interno dello Scope 2. Nel caso della Comunità Rotaliana, il servizio di ristorazione scolastica è invece garantito esclusivamente tramite veicoli ibridi.

A livello quantitativo, considerando il totale dei pasti veicolati nel settore scolastico come pari a 100, si rileva che il 31,57% è trasportato con veicoli elettrici, il 12,58% con veicoli ibridi.

Per quanto riguarda i servizi domiciliari rivolti alle Comunità, nonché altri servizi nei settori in cui opera la Cooperativa, l'analisi dei chilometri percorsi evidenzia che il 44,44% è coperto da veicoli elettrici e il restante 4,59% da veicoli ibridi.

⁴ Tale voce di spesa confluisce nella voce B7 del conto economico (totale € 6.364.359) come riportato nella Relazione sulla Gestione e rappresenta il 17% della stessa. Nel presente Bilancio di Sostenibilità è rendicontato il 16% della voce B7 del conto economico.

EMISSIONI DI GHG	U.M.	2023	2024	% N / N-1
Emissioni GHG Scope 1 ⁵				
Emissioni lorde GHG Scope 1	tCO ₂ e	831,41	907,53	9,15%
% di emissioni GHG Scope 1 coperta da sistemi regolamentati di scambio di quote di emissioni	%	0,00%	0,00%	0,00%
Emissioni GHG Scope 2 ⁶				
Emissioni lorde GHG Scope 2 location-based	tCO ₂ e	858,65	1.037,24	20,80%
Emissioni lorde GHG Scope 2 market-based		0,00%	0,00%	0,00%
Emissioni GHG Scope 3 significative ⁷				
Emissioni lorde GHG Scope 3 indirette totali	tCO ₂ e	N/D	N/D	N/D
Beni e servizi acquistati		N/D	107,90	N/D
[Sottocategoria facoltativa: Servizi di cloud computing e di data center		N/D	N/D	N/D
Beni strumentali		N/D	N/D	N/D
Attività legate ai combustibili e all'energia (non incluse in Scope 1 e 2)		N/D	N/D	N/D
Trasporto e distribuzione a monte		N/D	N/D	N/D
Rifiuti generati nel corso delle operazioni		N/D	N/D	N/D
Viaggi d'affari		N/D	N/D	N/D
Pendolarismo dei dipendenti		N/D	N/D	N/D
Beni o immobili in locazione a monte		N/D	N/D	N/D
Trasporto a valle		N/D	88,15	N/D
Trasformazione dei prodotti venduti		N/D	N/D	N/D
Uso dei prodotti venduti		N/D	N/D	N/D

5 I fattori di emissione utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 1 sono stati pubblicati dal DEFRA nel 2024 e nel 2023.

6 Emissioni scope 2 - calcolo "location based" anno 2024: i fattori sono stati elaborati partendo dai dati ISPRA (rif. anno 2023) pubblicati nel documento "Fattori di emissione per la produzione ed il consumo di energia elettrica in Italia" - agg.to maggio 2025 - secondo la metodologia proposta da ABI Lab "Linee Guida ESRS in materia ambientale" - agg.to dic 2024; per le emissioni scope 2 - calcolo "market based" i fattori sono stati elaborati partendo dai dati AIB "Residual Mixes IT 2023" secondo la metodologia proposta da ABI Lab "Linee Guida ESRS in materia ambientale" - agg.to dic 2024. Emissioni scope 2 - calcolo "location based" anno 2023: i fattori sono stati elaborati partendo dai dati ISPRA (rif. anno 2023 - stima) pubblicati nel documento "Fattori di emissione per la produzione ed il consumo di energia elettrica in Italia" - agg.to febbraio 2024; emissioni scope 2 - calcolo "market based" i fattori sono stati elaborati partendo dai dati AIB "Residual Mixes IT 2022".

7 I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 3 sono stati pubblicati dal DEFRA nel 2024.

EMISSIONI DI GHG	U.M.	2023	2024	% N / N-1
Trattamento di fine vita dei prodotti venduti	tCO ₂ e	N/D	N/D	N/D
Beni o immobili in locazione a valle		N/D	N/D	N/D
Franchising		N/D	N/D	N/D
Investimenti		N/D	N/D	N/D
Emissioni totali GHG				
Emissioni totali GHG (location-based)	tCO ₂ e	1.690,06	2.140,82	26,67%
Emissioni totali GHG (market-based)	tCO ₂ e	831,41	1.103,58	32,74%

Le emissioni complessive risultano influenzate da un lieve incremento del fattore di emissione, in parallelo all'aumento del numero di pasti erogati.

Intensità di GES rispetto ai ricavi netti ⁸	u.m.	2023	2024	% N / N-1
Emissioni totali GHG location-based rispetto ai ricavi netti	tCO ₂ e/1000 euro	0,029	0,034	17,35%
Emissioni totali GHG market-based rispetto ai ricavi netti	tCO ₂ e/1000 euro	0,014	0,018	22,97%

[E3] Acque e risorse marine

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ RILEVANTI E LORO INTERAZIONE CON LA STRATEGIA E IL MODELLO AZIENDALE

Risto3 ha attivato un processo di identificazione e valutazione degli impatti ambientali, dei rischi e delle opportunità connessi all'uso delle risorse idriche, coerentemente con il principio del consumo responsabile delle risorse naturali.

Attraverso l'analisi di doppia rilevanza condotta con il coinvolgimento delle funzioni aziendali di riferimento, la Cooperativa ha individuato i seguenti **impatti potenziali**:

- **Spreco idrico** nelle attività caratterizzate da un uso intensivo di acqua, in particolare nei processi di preparazione alimentare e lavaggio, connesso a inefficienze operative o a comportamenti non ottimizzati;
- **Inquinamento delle acque reflue**, derivante da malfunzionamenti e/o obsolescenza degli impianti produttivi, oltre che dall'utilizzo di detergenti contenenti agenti chimici inquinanti o dosaggi eccessivi nei processi di pulizia.

A partire da tali impatti, sono stati identificati i seguenti **rischi finanziari correlati**:

- Un **rischio di transizione** legato all'inasprimento delle normative ambientali e al possibile incre-

⁸ Ricavi netti: voce A1 del conto economico riportato nella Relazione sulla Gestione (totale € 62.707.883,11 per il 2024 e € 58.094.282,53)

mento delle sanzioni per inefficienze nei consumi idrici o per il rilascio di sostanze inquinanti nelle acque reflue;

- Un **aumento dei costi operativi** dovuto all'eventuale necessità di aggiornamento o sostituzione degli impianti inefficienti e all'adeguamento alle nuove direttive ambientali;
- Un **rischio fisico** legato alla maggiore variabilità climatica (es. aumento delle temperature medie e ricorrenza di eventi di stress idrico), che può impattare sulla disponibilità della risorsa.

[E3-1] Politiche connesse alle acque e alle risorse marine

Attualmente, Risto3 non dispone di una politica formalmente definita in materia di "Risorsa idrica". Tuttavia, la Cooperativa riconosce l'importanza di una gestione responsabile di questa risorsa, anche alla luce dei potenziali impatti ambientali negativi identificati.

In assenza di una policy dedicata, l'approccio adottato si basa su principi di precauzione e miglioramento continuo, che si traducono in azioni concrete quali il **monitoraggio** dei consumi idrici nei centri produttivi e nelle cucine, la valutazione dell'efficienza degli impianti e la pianificazione di investimenti per la loro modernizzazione, la **formazione** del personale sul corretto utilizzo dell'acqua e sulla **prevenzione** degli sprechi, la selezione di fornitori e prodotti a basso impatto idrico e ambientale.

Questo approccio contribuisce alla definizione delle priorità di intervento e si integra nei processi di gestione ambientale della Cooperativa, in coerenza con gli obiettivi di sostenibilità e con le aspettative degli stakeholder.

[E3-2] Azioni e risorse connesse alle acque e alle risorse marine

Il principale consumo di acqua da parte di Risto3 è legato alle attività quotidiane di produzione dei pasti e di lavaggio delle materie prime, di lavaggio di stoviglie, macchinari e ambienti di lavoro, che richiedono elevati standard di igiene. Per ridurre l'impatto ambientale di questi processi, la Cooperativa destina annualmente parte delle risorse economiche al rinnovo del parco macchine per il lavaggio e alla formazione del personale sull'uso efficiente delle attrezzature, promuovendo comportamenti consapevoli e sostenibili.

Tuttavia, a causa della natura alimentare di tali operazioni, il riutilizzo delle acque non è consentito, in quanto incompatibile con gli standard igienico-sanitari previsti per la preparazione e la manipolazione degli alimenti. Infine, un ulteriore utilizzo significativo riguarda il sistema di raffreddamento delle celle freezer, che impiega acqua nel processo di conservazione delle materie prime.

PRELIEVO IDRICO	U.M.	2023	2024	% N / N-1
Totale prelievo	m ³	31.772	22.511	-29,15%

L'analisi del prelievo idrico per l'anno 2024 si basa su un campione di 16 strutture con utenze intestate direttamente a Risto3 (rispetto alle 19 del 2023), per un totale di 1.328.903 pasti somministrati, pari al 15% del totale annuo.

Tutti i dati relativi al 2024 si riferiscono a prelievi da rete idrica pubblica (100%)⁹. Inoltre, nel 2024 sono stati inclusi nel perimetro di analisi anche i consumi idrici della sede aziendale.

Il perimetro di rendicontazione dei consumi idrici rimane limitato a causa della frammentazione del-

⁹ Nel 2023 il 5% del totale di acqua prelevata proveniva da pozzo.

le utenze sul territorio e della tipologia di impianti in uso: su 317 strutture gestite, solo 16, di cui 14 operative e 2 amministrative, dispongono di utenze intestate direttamente a Risto3 con impianti dedicati, rendendo la rappresentatività del dato parziale. Sono stati rendicontati i dati relativi al 100% delle utenze intestate. I dati disponibili derivano da un sistema di interscambio attivo con il principale provider del servizio. Inoltre, le letture da parte dell'ente gestore non avvengono con cadenza annuale; pertanto, i valori esposti potrebbero essere oggetto di conguagli successivi, con potenziali variazioni anche significative.

Nel 2024, il prelievo idrico totale è stato pari a 22.511 m³, con una riduzione del 29,15% rispetto al 2023 (31.772 m³). Tale variazione è principalmente riconducibile all'esclusione di due utenze affette da anomalie di consumo dovute a perdite d'impianto verificatesi nel corso dell'anno, e di una terza utenza per la quale erano disponibili solo dati parziali relativi al primo semestre. In aggiunta, il risultato riflette una maggiore consapevolezza da parte del personale nell'utilizzo della risorsa idrica, in particolare nelle fasi di lavaggio di ambienti e attrezzature, grazie alle campagne di sensibilizzazione condotte nel triennio di riferimento.

L'intensità di prelievo idrico per pasto somministrato nelle utenze operative rendicontate (14 su 16) risulta pari a 0,0156 m³/pasto, indicatore utile per valutazioni di performance ambientale ed efficienza gestionale.

I consumi idrici di Risto3 non avvengono in aree classificate a elevato stress idrico. Secondo i dati del *World Resources Institute – Aqueduct Water Risk Atlas*, il Trentino-Alto Adige rientra in una fascia di stress idrico medio (10%–30%), al di sotto della soglia di stress elevato (>40%). Questo dato conferma che le attività della Cooperativa si svolgono in un contesto territoriale caratterizzato da una disponibilità idrica relativamente stabile, pur richiedendo attenzione continua all'uso efficiente e sostenibile della risorsa.

INTENSITÀ DI PRELIEVO SU MLN € DI RICAVI NETTI ¹⁰	U.M.	2023	2024	% N / N-1
Totale prelievo idrico	m³	31.772	22.511	-29,15%
Intensità prelievo	m³ / mln €	547	359	-34,36%

GESTIONE DEGLI SCARICHI IDRICI

Risto3 effettua un monitoraggio continuo degli scarichi idrici, gestiti nel pieno rispetto della normativa vigente. Nella maggior parte delle strutture, gli scarichi sono dotati di vasche di raccolta dei grassi, svuotate periodicamente da ditte specializzate che ne avviano i contenuti al trattamento presso impianti autorizzati. Nelle sedi prive di requisiti specifici di scarico, le cucine risultano allacciate direttamente alla rete fognaria, in conformità agli standard tecnici e igienico-sanitari. I dati relativi ai volumi degli scarichi non sono attualmente disponibili.

[E3-3] Obiettivi connessi alle acque e alle risorse marine

Attualmente, Risto3 non ha ancora definito obiettivi quantitativi e misurabili specifici in relazione alla gestione dell'acqua. Tuttavia, la Cooperativa riconosce la necessità di strutturare un piano di miglioramento fondato su indicatori puntuali e monitoraggi sistematici. Infatti, tra gli obiettivi a breve termine, Risto3 intende implementare **audit periodici** sugli impianti e sulle procedure operative al fine

¹⁰ Ricavi netti: voce A1 del conto economico riportato nella Relazione sulla Gestione (totale € 62.707.883,11 per il 2024 e € 58.094.282,53)

di identificare tempestivamente eventuali criticità e opportunità di efficientamento nei processi che comportano consumo idrico. In parallelo, è in fase di sviluppo un **sistema di monitoraggio trimestrale** dei consumi idrici, basato su rilevazioni effettive e non solo su stime, con l'obiettivo di migliorare la qualità e l'affidabilità del dato.

Inoltre, rientra tra le priorità aziendali la **quantificazione complessiva dei consumi idrici** attribuibili all'intera area operativa di Risto3, al fine di costruire una base solida per la definizione di futuri obiettivi di riduzione e di efficienza idrica, in linea con i principi di responsabilità ambientale e uso sostenibile delle risorse.

[E5] Uso delle risorse ed economia circolare

IMPATTI, RISCHI E OPPORTUNITÀ RILEVANTI E LORO INTERAZIONE CON LA STRATEGIA E IL MODELLO AZIENDALE

Nell'ambito del processo di **valutazione della doppia materialità**, Risto3 ha condotto un'analisi delle dinamiche settoriali e delle aspettative degli stakeholder – tra cui clienti, soci lavoratori, enti pubblici e comunità locali – che ha evidenziato la centralità di tematiche quali l'approvvigionamento responsabile, l'efficienza nell'utilizzo delle materie prime e la lotta allo spreco, la riduzione dei rifiuti attraverso metodi di smaltimento responsabili.

La Cooperativa ha attivato un processo di identificazione e valutazione degli impatti, dei rischi e delle opportunità connessi all'utilizzo delle risorse naturali e all'adozione di modelli di economia circolare, in coerenza con i principi della gestione responsabile e sostenibile delle attività aziendali, relativamente a due macroaree principali:

- **Approvvigionamento responsabile**

Risto3 riconosce che le proprie attività, sebbene non direttamente legate allo sfruttamento primario delle risorse naturali, possono generare impatti indiretti significativi attraverso le scelte di approvvigionamento. La selezione di fornitori e le decisioni d'acquisto rappresentano quindi un nodo critico nel determinare il contributo positivo o negativo dell'organizzazione alla tutela della biodiversità. In particolare, l'utilizzo di materie prime provenienti da filiere non tracciabili o da produttori che adottano pratiche intensive potrebbe incidere negativamente sugli equilibri ecosistemici. Inoltre, l'acquisto di prodotti di origine animale provenienti da allevamenti non conformi ai criteri di benessere animale e sostenibilità ambientale costituisce un ulteriore elemento di rischio.

- **Metodi di smaltimento responsabile e lotta allo spreco**

L'analisi ha evidenziato impatti positivi potenziali legati all'efficienza nell'utilizzo delle materie prime e alla riduzione degli sprechi. In particolare, le attività di Risto3 possono generare benefici ambientali attraverso una gestione attenta della preparazione dei pasti, l'ottimizzazione delle fasi di lavorazione e trasformazione, la formazione del personale su pratiche sostenibili, lo sviluppo di modelli di produzione e consumo circolari come il compostaggio degli scarti organici e la riduzione delle eccedenze alimentari tramite la loro redistribuzione verso canali alternativi. Il monitoraggio periodico dello spreco alimentare e delle eccedenze donate rappresenta un ulteriore strumento di controllo e miglioramento continuo. Un ulteriore impatto negativo riguarda lo smaltimento degli imballaggi sia del pasto take-away (limitato) che delle materie prime.

A partire dagli impatti sopra descritti, Risto3 ha identificato un insieme di rischi e opportunità rilevanti connessi all'adozione di pratiche orientate all'economia circolare, all'efficienza nell'uso delle risorse e alle scelte di approvvigionamento responsabile.

Sul fronte dei rischi, l'organizzazione riconosce che le dinamiche sopra esposte possono tradursi in un rischio finanziario correlato ad un potenziale aumento dei costi legato alla necessità di ricorrere a fornitori che operano secondo standard ambientali più restrittivi (ad esempio agricolture estensive) o alla scarsità di materie prime alimentari dovuta allo sfruttamento intensivo dei suoli o agli effetti del cambiamento climatico.

Un ulteriore rischio è connesso alla gestione non conforme dei rifiuti e degli scarti derivanti dalle attività produttive: l'adozione di pratiche di smaltimento non conformi alla normativa vigente potrebbe comportare sanzioni, aumento dei costi operativi e un'erosione della reputazione aziendale, con conseguenze negative sulla fiducia degli stakeholder e sulla quota di mercato, sia attuale che prospettica. Questo rischio è riconducibile a un rischio di transizione, legato all'evoluzione del quadro regolatorio e delle aspettative sociali.

Parallelamente, un approccio strategico all'utilizzo efficiente delle materie prime e alla prevenzione dello spreco alimentare può generare opportunità significative e benefici economici, grazie al contenimento dei costi operativi associati alla riduzione degli scarti e all'ottimizzazione del ciclo produttivo. In quest'ottica, la capacità di integrare i principi di approccio razionale all'utilizzo delle materie prime e della responsabilità nelle scelte di acquisto all'interno della strategia aziendale rappresenta per Risto3 non solo un impegno concreto verso la sostenibilità, ma anche un'opportunità strategica per rafforzare la propria competitività e generare valore duraturo nel tempo.

IE5-1 Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare

Risto3, pur non disponendo attualmente di una politica formalizzata e specifica dedicata all'uso delle risorse e all'economia circolare, ha intrapreso un percorso strategico volto alla mitigazione degli impatti ambientali connessi a tali ambiti, rafforzando progressivamente i propri presidi interni. La gestione delle risorse e dei rifiuti viene affrontata attraverso un approccio integrato che considera l'intero ciclo di vita delle materie prime, a partire dall'ingresso nella catena di fornitura fino alla fase di smaltimento. L'obiettivo è quello di contenere i flussi in entrata mediante un approvvigionamento responsabile e di ridurre al minimo i flussi in uscita, attraverso una gestione differenziata e il più possibile circolare degli scarti e dei rifiuti generati.

Approvvigionamento responsabile

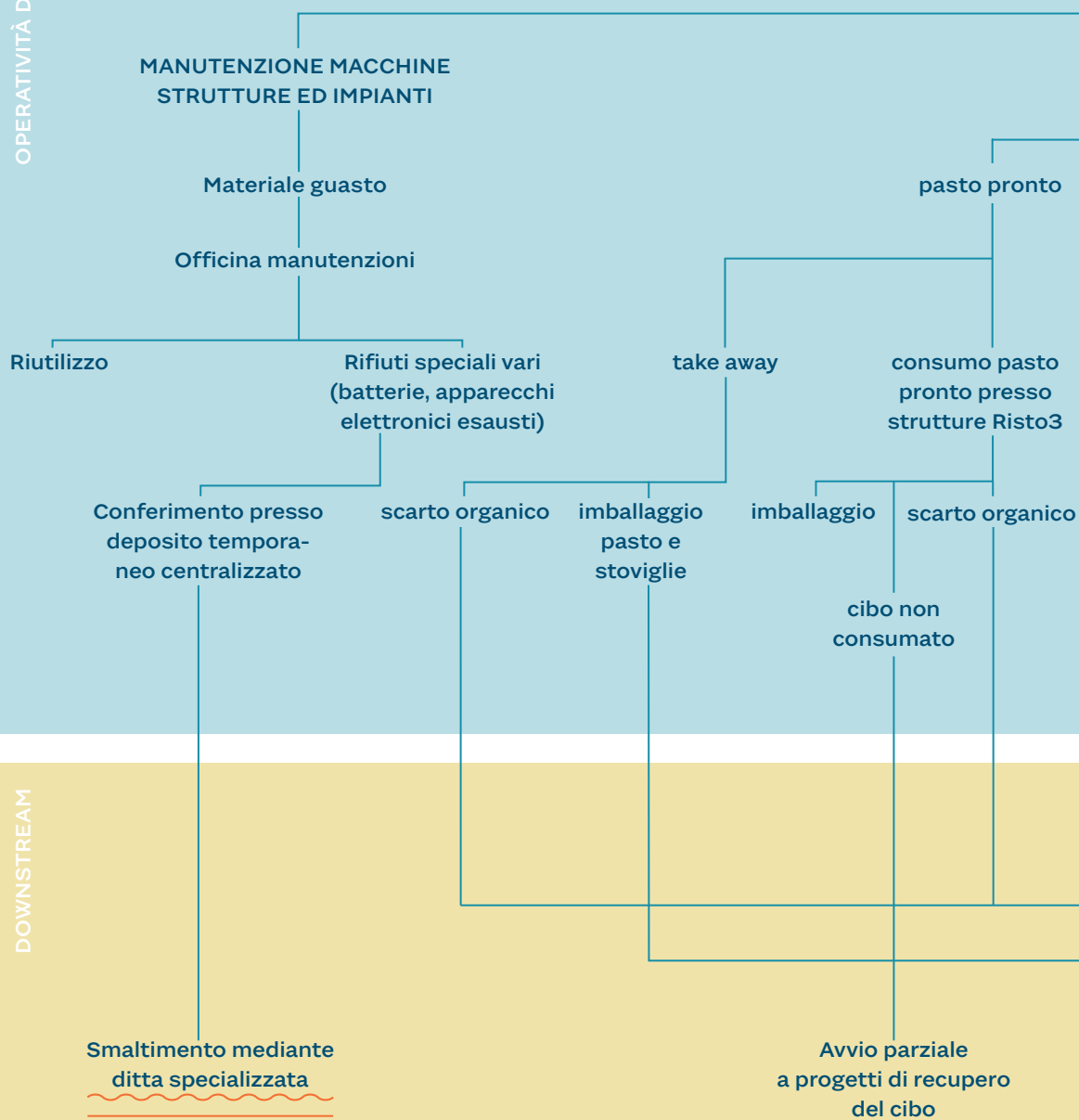
L'attenzione all'approvvigionamento responsabile si traduce nella promozione e nell'impiego di prodotti a minore impatto ambientale, privilegiando alimenti provenienti da agricoltura biologica, da filiere locali e da produttori certificati. Questo orientamento consente non solo di contribuire alla riduzione delle emissioni associate ai trasporti e ai metodi produttivi intensivi, ma anche di rafforzare la relazione con i territori in cui Risto3 opera. La Cooperativa adotta i Criteri Ambientali Minimi (CAM) come riferimento per l'approvvigionamento delle materie prime. Tali criteri, parte integrante del Green Public Procurement (GPP), rappresentano per Risto3 un parametro concreto su cui strutturare un'offerta alimentare coerente con i principi dell'economia verde.

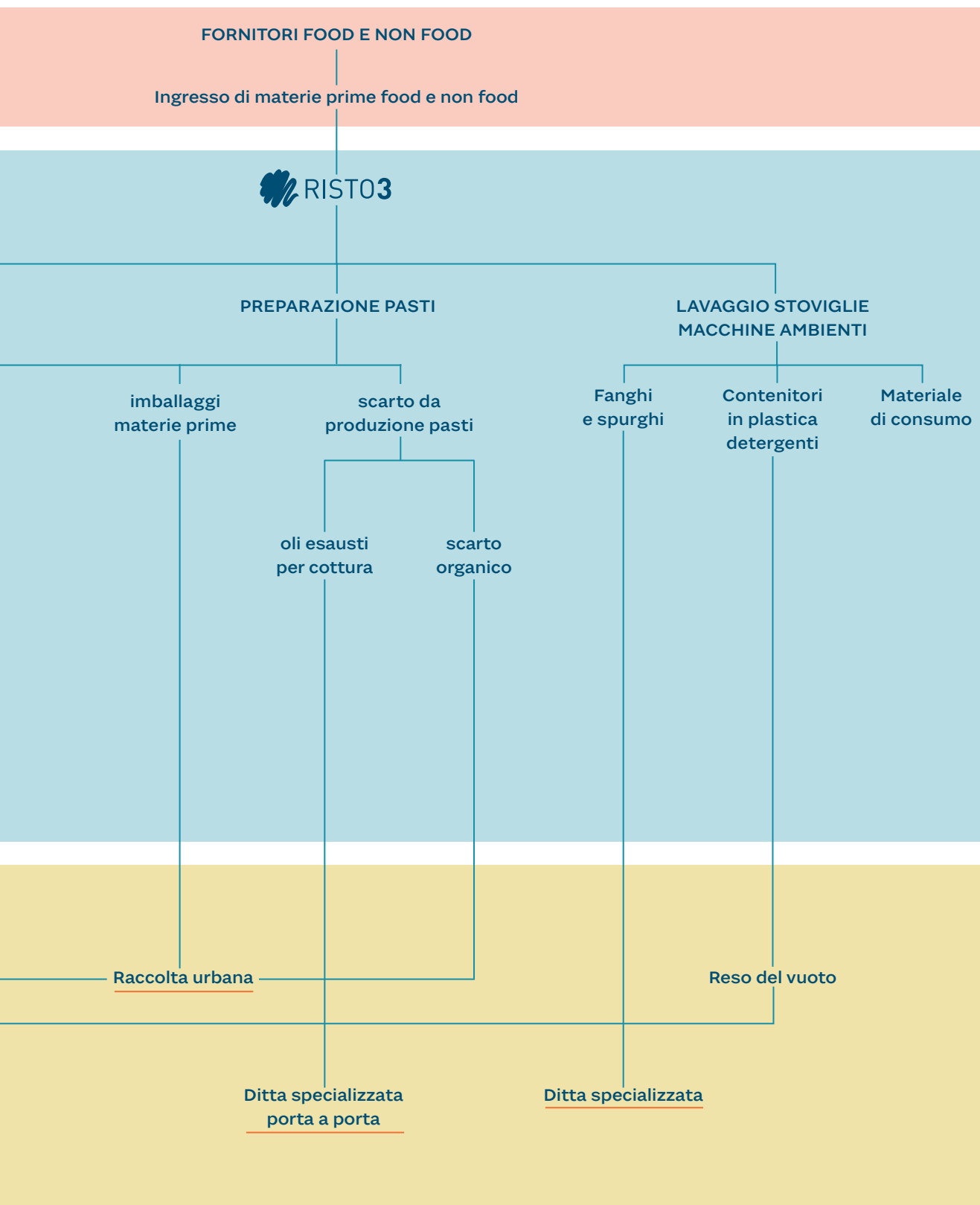
Metodi di smaltimento responsabile e lotta allo spreco

Dal punto di vista operativo, il tema dello smaltimento è gestito ponendo particolare attenzione alla separazione dei rifiuti e al corretto conferimento, attraverso la presenza di sistemi di raccolta differenziata e procedure di svuotamento e trattamento degli scarti specifici – come nel caso delle vasche per la raccolta dei grassi. L'efficienza nell'uso delle materie prime e la prevenzione dello spreco alimentare sono anch'esse leve centrali nella strategia di mitigazione, promosse tramite la formazione del personale, la razionalizzazione dei processi di lavorazione e la promozione di pratiche di riutilizzo o redistribuzione delle eccedenze.

Per quanto riguarda la catena di fornitura, al momento Risto3 non ha implementato politiche di gestione dedicate lungo le fasi a monte del processo produttivo. Tuttavia, l'attenzione crescente verso criteri ambientali e sociali nelle scelte d'acquisto rappresenta il primo passo per una futura estensione della gestione responsabile anche presso i propri fornitori, in linea con una visione integrata e sistemica della sostenibilità.

Si riporta di seguito il processo di movimento dei rifiuti all'interno della Cooperativa.





[E5-2] Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare

L'**approvvigionamento responsabile** si traduce nella selezione di prodotti e materie prime provenienti da filiera corta, privilegiando fornitori locali e prodotti stagionali. Questa scelta permette di ridurre l'impatto ambientale legato alla logistica e di sostenere al contempo le economie territoriali, in coerenza con i principi di prossimità e tracciabilità. L'utilizzo di materie prime del territorio e di stagione rappresenta dunque un pilastro fondamentale del modello operativo di Risto3, sia in termini ambientali che sociali.

La Cooperativa si impegna a promuovere la massima valorizzazione delle risorse impiegate, attivando iniziative per massimizzare l'**efficienza nell'utilizzo delle materie prime, ridurre gli sprechi alimentari** e per il corretto **smaltimento e riutilizzo delle eccedenze alimentari**. Nel 2024, Risto3 ha proposto percorsi di formazione rivolti al personale addetto alla produzione, finalizzati a potenziare le competenze tecniche e sensibilizzare rispetto a una lavorazione più efficiente e consapevole della materia prima. Il presidio da parte dei coordinatori garantisce inoltre il controllo operativo necessario a mantenere elevati standard qualitativi ed evitare inefficienze nei processi di preparazione.

Un ruolo centrale nella **lotta allo spreco alimentare** è rappresentato dalla limitazione delle eccedenze attraverso un attento monitoraggio dei consumi e della soddisfazione dell'utenza. Durante l'anno, il gradimento dei pasti viene costantemente monitorato tramite audit interni, condotti sia in autonomia che in collaborazione con il cliente attraverso le commissioni mensa come riportato nel capitolo **[S4] Consumatori e utilizzatori finali**. A ciò si aggiungono questionari dedicati, distribuiti semestralmente alle cuoche, che permettono di raccogliere in modo sistematico dati utili per calibrare meglio le quantità prodotte e migliorare l'efficacia del servizio, con una conseguente riduzione degli scarti.

Le eccedenze alimentari, quando presenti, vengono gestite responsabilmente da Risto3 attraverso il loro reimpiego in canali alternativi, in un'ottica di economia circolare. Oltre alle donazioni a enti di beneficenza, la Cooperativa aderisce a progetti strutturati come *Siticibo*, che consente il recupero e la redistribuzione del cibo cotto e fresco in eccedenza a favore di organizzazioni che assistono persone in difficoltà, e *Too Good To Go*, piattaforma digitale che permette la vendita a prezzo ridotto dei pasti invenduti tramite "Magic Box". Nei sette ristoranti self e nelle due mense interaziendali aderenti all'iniziativa a *Too Good To Go*, i pasti rimasti sono stati resi disponibili per l'acquisto a un prezzo ridotto tramite l'app, permettendo così agli utenti di contribuire attivamente alla riduzione degli sprechi. Nel 2024, sono stati venduti 4.080 pasti tramite questa iniziativa, con un livello di soddisfazione della clientela pari a 4,47 su 5. Con riferimento invece al programma *Siticibo*, realizzato in collaborazione con Banco Alimentare Trentino-Alto Adige e finalizzato al recupero del cibo cotto e fresco in eccedenza nella ristorazione organizzata (mense aziendali, ospedali, refettori scolastici e altri esercizi). Il cibo raccolto viene redistribuito a organizzazioni territoriali che assistono persone e famiglie in difficoltà, restituendo valore agli alimenti ancora buoni. Il progetto si avvale dell'App *Bring the Food*, ideata dalla Fondazione "Bruno Kessler" di Trento e gestita da *ShairTech*, una startup innovativa a vocazione sociale, per la gestione delle prenotazioni, dei ritiri e dei fabbisogni delle associazioni. Nel 2024, Risto3 ha realizzato 712 donazioni, recuperando complessivamente 28.286 porzioni di cibo, pari a 4.243 kg di alimenti ancora perfettamente idonei al consumo. Al progetto hanno partecipato 34 cucine, con un impegno complessivo di 118,7 ore da parte del personale interno, calcolate sulla base di circa 10 minuti per ciascuna donazione, necessari per il confezionamento e la registrazione dei dati tramite app prima del ritiro da parte del Banco Alimentare.

	U.M.	2024	2023	2022
Quantità di cibo donato	kg	4.243	3.276	2.271
Porzioni donate	n°	28.286	24.840	15.180

A queste iniziative si affianca *Food Rules*, un progetto formativo sviluppato in collaborazione con Shair-Tech e Banco Alimentare Trentino, con il sostegno dell'Unione Europea, che mira a individuare strumenti concreti per la riduzione degli sprechi nella ristorazione collettiva, attraverso la rilevazione sistematica degli scarti e il coinvolgimento attivo degli utenti. Per ulteriori dettagli sulle politiche e azioni messe in atto per la lotta allo spreco alimentare, si rimanda al paragrafo **[S3-4] Interventi su impatti rilevanti sulle comunità interessate e approcci per gestire i rischi rilevanti e conseguire opportunità rilevanti per le comunità interessate, nonché efficacia di tali azioni**.

In un'ottica di riduzione e smaltimento dei rifiuti responsabile, per mitigare gli impatti negativi derivanti dall'utilizzo di imballi non riciclabili o riutilizzabili, Risto3 utilizza in 44 strutture distributori di bevande a libero consumo ("free-refill") che utilizzano concentrati alimentari in formato "Bag-in-Box", soluzione facilmente riciclabile e a basso impatto ambientale. Nelle stesse strutture e in ulteriori 18, sono stati installati erogatori di acqua microfiltrata (naturale e gassata), con l'obiettivo di eliminare progressivamente l'uso di bottiglie in plastica monouso. Inoltre, Risto3 ha introdotto vassoi con certificazione MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti) in tutti i ristoranti aziendali e interaziendali, riducendo l'uso di tovagliette monouso, utilizzate solo nelle mense scolastiche.

Per contribuire alla riduzione della quantità di rifiuti da smaltire, la Cooperativa ha avviato un progetto di collaborazione con i fornitori dei detergenti impiegati per la pulizia degli ambienti, delle stoviglie e delle attrezzature. L'iniziativa prevede la fornitura dei prodotti all'interno di contenitori riutilizzabili a vuoto a rendere, permettendo di ridurre significativamente il volume degli imballaggi da conferire a smaltimento e promuovendo un modello di approvvigionamento basato sulla circolarità e sul riutilizzo dei materiali.

Nel corso del 2024, queste iniziative si sono inserite all'interno di una più ampia riflessione strategica che porterà alla definizione di obiettivi ambientali misurabili attraverso il Piano di Sostenibilità, attualmente in fase di sviluppo. Tali obiettivi costituiranno un riferimento strutturato per il monitoraggio continuo dei progressi e il miglioramento delle performance ambientali della Cooperativa.

[E5-3] Obiettivi relativi all'uso delle risorse e all'economia circolare

Risto3 non ha ancora formalizzato obiettivi misurabili specifici in relazione al tema dell'approccio razionale all'utilizzo e allo smaltimento delle risorse alimentari in tutte le aree di operatività aziendale. Un obiettivo è stato definitivo in ambito di efficienza nell'utilizzo delle materie prime e lotta allo spreco.

Obiettivo: Standardizzazione della gestione dei menu e delle ricette anche nei ristoranti aziendali

Risultati attesi: Riduzione delle eccedenze alimentari e dello spreco di materie prime e gli scarti generati durante le fasi di lavorazione.

Risorse attivate: Area Sicurezza Alimentare e Dietetica

Anno base: 2025

Orizzonte temporale: Medio termine (2025- 2027)

La Cooperativa riconosce pienamente l'importanza di definire impegni volontari concreti, che siano in grado di guidare e misurare i progressi verso un modello di business sempre più responsabile e circolare.

In tale direzione la Cooperativa intende rafforzare la propria collaborazione con il Banco Alimentare, ampliando il numero di strutture coinvolte nella donazione delle eccedenze (cfr. paragrafo [\[E5-2\] Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare](#)). Inoltre, Risto3 ha avviato un percorso di miglioramento del monitoraggio e della rendicontazione delle materie prime alimentari, con l'obiettivo di ottenere dati sempre più completi, confrontabili e normalizzati per unità di misura, al fine di identificare margini di efficientamento e ridurre l'impatto ambientale legato al processo di approvvigionamento.

Per una migliore gestione e smaltimento dei rifiuti, Risto3 ha individuato come opportunità di miglioramento futura una mappatura delle possibilità per la gestione del rifiuto organico mediante metodologie di smaltimento differenti rispetto alla raccolta urbana. Attualmente, infatti, la raccolta dei rifiuti avviene prevalentemente attraverso i sistemi di raccolta urbana, che non permettono una tracciabilità dettagliata dei flussi per tipologia. I dati disponibili si riferiscono quasi esclusivamente al rifiuto indifferenziato, rendendo difficile l'analisi dei trend e la definizione di strategie di riduzione specifiche.

[E5-4] Flussi di risorse in entrata

Risto3 è consapevole dell'impatto ambientale generato dalle fasi a monte della propria catena del valore, per questo ha avviato un percorso di monitoraggio e analisi dei flussi di risorse in entrata, con l'obiettivo di promuovere pratiche di acquisto più sostenibili e fornire una rendicontazione trasparente. Le risorse in entrata gestite dalla Cooperativa si suddividono in due macro-categorie: prodotti alimentari (food) e prodotti non alimentari (non food). Questi ultimi, costituiti prevalentemente da materiali di imballaggio e packaging, non risultano avere un impatto materiale significativo, pertanto, non sono stati oggetto di rendicontazione nel presente documento.

Il sistema di gestione degli acquisti è informatizzato e centralizzato. L'Area Acquisti Food, presso la sede amministrativa, si occupa dell'analisi del fabbisogno, della selezione dei fornitori e della definizione degli articoli acquistabili. Gli ordini vengono poi gestiti direttamente dalle singole strutture tramite un portale dedicato. Le forniture avvengono quotidianamente grazie a una rete consolidata di distributori locali, che consente di garantire la freschezza dei prodotti e di favorire una filiera corta.

La selezione dei fornitori avviene secondo criteri che includono la qualità delle materie prime, il rispetto delle normative igienico-sanitarie e il possesso di certificazioni ambientali e sociali. Particolare attenzione è riservata alla provenienza da agricoltura biologica, alla tracciabilità dei prodotti, alla territorialità e alla collaborazione con cooperative sociali. Ogni anno, i fornitori sono invitati a sottoscrivere una "Dichiarazione di Impegno", con la quale si impegnano a rispettare la Missione aziendale, il Codice Etico e le politiche in materia di ambiente, salute e sicurezza, come previsto dal Sistema di Gestione Integrato e dal Codice di Condotta Commerciale pubblicati sul sito istituzionale (per una trattazione più completa si rimanda al capitolo [\[G1\] Condotta delle imprese](#)).

Risto3, attraverso l'imputazione sistematica a gestionale dei dati di acquisto come dichiarati dal fornitore al momento della consegna, ha calcolato i valori complessivi dei flussi di risorse in entrata, come illustrato nella tabella sottostante. I dati rappresentati in peso o volume per l'anno 2024 rappresentano il 77% degli acquisti di materie prime¹¹.

¹¹ Tale voce di spesa confluisce nella voce B6 del conto economico (totale € 24.168.038) come riportato nella Relazione sulla Gestione e rappresenta l'86% della stessa. Nel presente Bilancio di Sostenibilità è rendicontato il 67% della voce B6 del conto economico.

Nell'ambito degli acquisti alimentari, Risto3 privilegia prodotti certificati da agricoltura biologica, in linea con l'obiettivo di tutelare la biodiversità e promuovere pratiche agricole sostenibili. Nel 2024 l'olio di oliva biologico rappresenta il 41% del totale degli olii utilizzati. Inoltre, la frutta biologica – in particolare mele e arance – è ampiamente impiegata nelle mense scolastiche del territorio trentino, contribuendo alla promozione di un'alimentazione sana e responsabile.

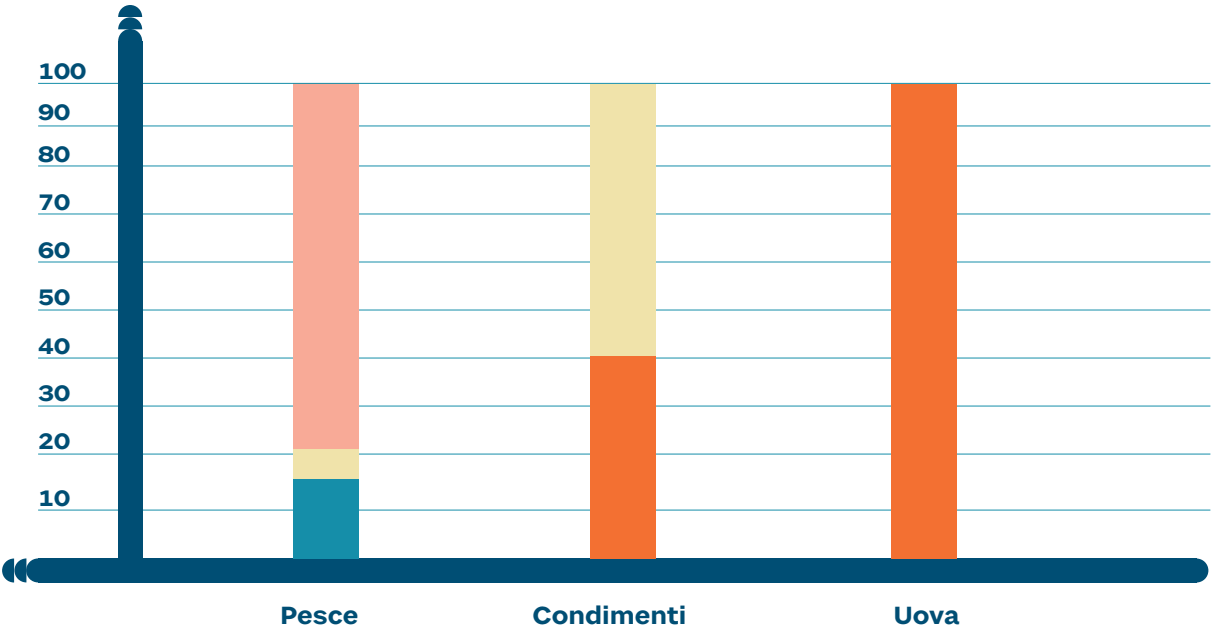
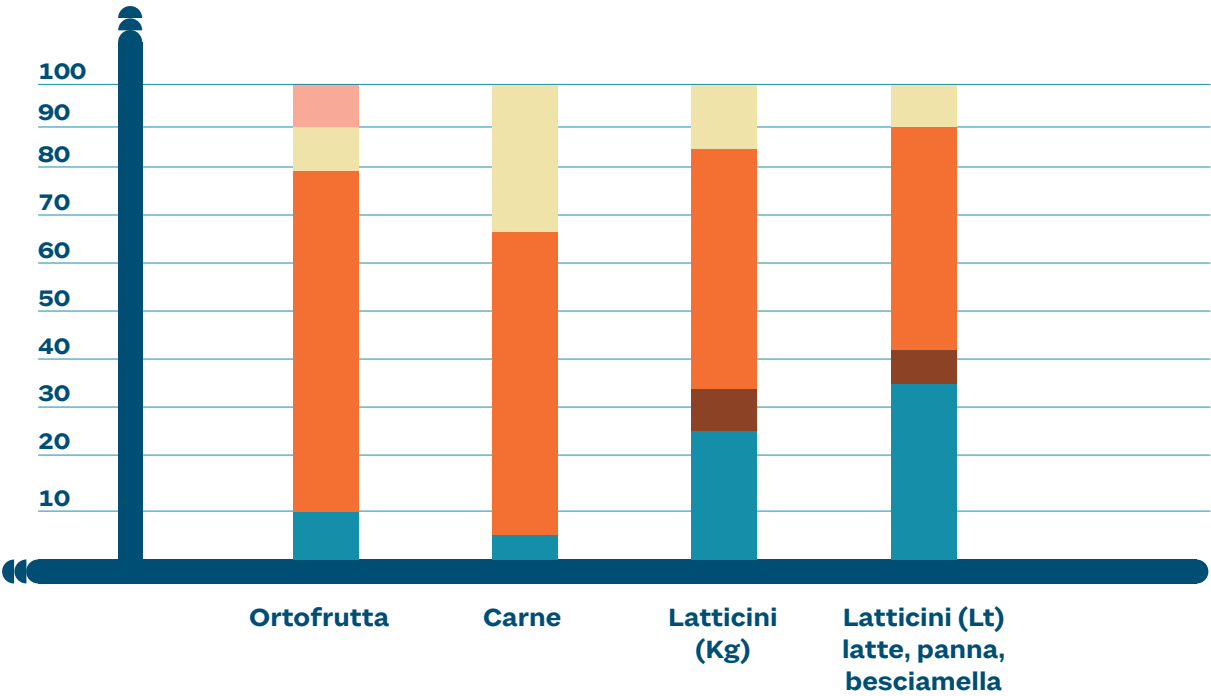
La categoria ortofrutta, che rappresenta oltre il 60% del totale degli acquisti alimentari in termini di peso, include una quota del 34,97% proveniente da agricoltura biologica e del 2,37% da commercio equosolidale, sempre in riferimento al peso complessivo della categoria. Il 29,3% del totale del pesce acquistato proviene da fonti di pesca sostenibile, secondo quanto dichiarato dai fornitori nelle rispettive schede prodotto.

In particolare, per la categoria dei latticini (che include formaggi, burro, margarina, yogurt, latte, panna e besciamella), il 20,12% del peso totale è costituito da prodotti a denominazione di origine protetta o garantita (D.O.P., I.G.P., S.T.G., D.O.C., D.O.C.G.), il 12,09% da prodotti tipici e tradizionali e il 3,61% da prodotti a marchio Qualità Trentino.

FLUSSI DI RISORSE IN ENTRATA - ACQUISTI FOOD	U.M.	2024	
		TOTALE ACQUISTATO	DI CUI BIOLOGICO
Ortofrutta	kg	3.153.793,79	34,97%
Carne	kg	620.742,43	8,82%
Latticini	kg	406.048,37	13,88%
Latticini (latte, panna, besciamella)	lt	294.600,54	11,45%
Pesce	kg	145.086,94	3,90%
Uova fresche	kg	871.394,21	11,42%
Uova pastorizzate	lt	16.863,00	21,35%
Condimenti	lt	98.831,66	27,00%

Il grafico seguente rappresenta la provenienza geografica delle materie prime relative all'anno 2024. Tale informazione è stata ricavata dalle schede prodotto fornite dai fornitori. Nel caso di prodotti con indicazione di provenienza composita, è stato adottato un criterio prudenziale, attribuendo la provenienza al “paese più distante” rispetto alla sede aziendale.

FLUSSI DI RISORSE IN ENTRATA PER ORIGINE MATERIA PRIMA



● Trentino ● Alto Adige ● Italia ● EU ● Extra EU

[E5-5] Flussi di risorse in uscita

La gestione dei rifiuti in Risto3 è articolata e risente delle differenti modalità di conferimento e delle normative locali vigenti nei territori in cui operano le strutture. I rifiuti prodotti sono prevalentemente assimilabili a quelli urbani, in particolare rifiuti organici e materiali di imballaggio derivanti dalle materie prime utilizzate nella preparazione dei pasti. Sebbene il conferimento avvenga attraverso i circuiti della raccolta urbana, Risto3 garantisce il corretto smaltimento secondo le regole della raccolta differenziata. Tutte le strutture sono dotate di contenitori idonei a una gestione efficace e conforme dei rifiuti. Nel 2024, l'analisi dei volumi di rifiuti indifferenziati, basata sui dati di svuotamento, ha riguardato il 79% delle strutture con utenze intestate direttamente a Risto3, pari a 154 utenze che, nel corso dell'anno, hanno somministrato complessivamente 4.318.834 pasti, corrispondenti al 48% del totale dei pasti erogati. Si segnala che essendo il dato stimato a partire dal numero di svuotamenti addebitati dal provider del servizio di raccolta urbana, lo stesso potrebbe essere sovrastimato con riferimento alle utenze rendicontate in quanto il bidone potrebbe essere stato svuotato quando non ancora completamente pieno. I volumi di rifiuto indifferenziato registrati sono stati pari a 273 m³ nel 2024, in lieve aumento rispetto ai 250 m³ del 2023 e ai 220 m³ del 2022. L'intensità di produzione di rifiuto indifferenziato si attesta intorno a 0,05/0,06 litri per pasto erogato, calcolata sulle strutture per le quali sono disponibili dati puntuali di svuotamento.

	U.M.	2022	2023	2024
Rifiuti/pasti	litri / pasto erogato	0,054	0,053	0,063
Utenze rendicontate rispetto alle utenze attive Risto3	%	72%	84%	79%
Pasti somministrati nelle utenze rendicontate rispetto al totale strutture Risto3	%	50%	54%	48%

Tutti i rifiuti speciali, sia pericolosi che non pericolosi, sono integralmente rendicontati e il loro smaltimento avviene tramite formulario, in collaborazione con aziende specializzate e autorizzate.

RIFIUTI PRODOTTI	U.M.	2023	2024
Rifiuti non pericolosi	tonnellate	338,15	329,53
Rifiuti pericolosi		0,48	1,38
Totale rifiuti prodotti		338,63	330,91

Nel 2024, la Cooperativa ha prodotto 1,38 tonnellate di rifiuti pericolosi, registrando un incremento del 187,5% rispetto alle 0,48 tonnellate del 2023. Tale aumento è principalmente attribuibile al progetto di trasferimento e riorganizzazione del magazzino e dell'officina aziendale, che ha comportato la dismissione di attrezzature obsolete e materiali non più utilizzati.

La quasi totalità dei rifiuti non pericolosi (95%) è costituita da fanghi derivanti da operazioni di lavaggio e pulizia, in particolare dagli spurghi delle vasche di decantazione dei grassi e dei pozzetti di raccolta dei reflui provenienti da cucine, reparti lavaggio e servizi igienici. Questi materiali vengono rimossi prima dell'immissione nei collettori comunali. L'intensità di produzione di tali rifiuti si attesta a 63 grammi

per pasto erogato nelle strutture soggette a interventi di spurgo, rappresentando un indicatore utile per monitorare l'efficienza e l'impatto ambientale delle attività operative.

Risto3 tratta anche batterie esauste, neon, apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), metalli misti, imballaggi in legno, toner ed oli alimentari esausti. Nell'ambito delle proprie attività, la Cooperativa non produce né gestisce rifiuti classificabili come radioattivi.

Nel triennio di riferimento il totale dei fanghi smaltiti è sceso del 11,3%, a fronte di un incremento dei pasti somministrati circa del 7,3%.

I rifiuti non destinati allo smaltimento vengono avviati a operazioni di preparazione per il riutilizzo, riciclaggio o altre forme di recupero. Al contrario, i rifiuti destinati allo smaltimento sono trattati attraverso incenerimento, conferimento in discarica o altre modalità previste dalla normativa. Al momento, non sono disponibili dati puntuali sulla ripartizione del totale rifiuti speciali in base alla destinazione finale degli stessi.

Per quanto riguarda le iniziative finalizzate alla prevenzione della produzione di rifiuti, si rimanda al paragrafo **[E5-2] Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare**.



L'impatto Sociale di Risto3

[S1] Forza lavoro propria

[ESRS 2 SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale

Da oltre quarant'anni Risto3 opera nel settore della ristorazione collettiva, rivolgendo la propria attività a scuole, aziende, enti sanitari e strutture socio-assistenziali. Il modello cooperativo, basato sull'impegno diretto di soci e collaboratori, rappresenta un elemento distintivo dell'identità aziendale, focalizzata sulla centralità dell'utenza e sulla qualità del servizio. In tale contesto, la Cooperativa riconosce la rilevanza strategica dell'individuazione e della gestione proattiva degli impatti, dei rischi e delle opportunità connessi al proprio assetto operativo, in particolare per quanto concerne il capitale umano. Tale perimetro include tutte le tipologie di collaboratrici e collaboratori: personale dipendente con contratto a tempo determinato e indeterminato, quadri, impiegati e operai, nonché stagisti e personale fornito da imprese terze attive nel campo della ricerca, selezione e fornitura di personale.

Tramite l'analisi di doppia materialità, la Cooperativa ha identificato gli impatti positivi e negativi, effettivi e potenziali, correlati alla strategia e al modello aziendale, riconducibili a due macroaree principali:

- **Tutela dell'occupazione e benessere delle persone**

Risto3 può generare un impatto positivo verso il personale (attuale e futuro) attraverso azioni mirate al benessere e alla tutela delle persone, che si esprimono attraverso iniziative di welfare aziendale, misure di conciliazione vita-lavoro, attività di sensibilizzazione su temi come la salute e sicurezza sul lavoro, con l'obiettivo di accrescere la soddisfazione, la motivazione e il coinvolgimento della propria forza lavoro. Tra gli impatti negativi potenziali, è stata rilevata l'esistenza di rischi legati alla tutela della privacy del personale, in particolare in relazione a eventuali fughe di dati o alla diffusione intenzionale o non intenzionale, in un ambiente non affidabile, di informazioni protette o private/confidenziali.

- **Pari opportunità e valorizzazione delle persone**

Gli impatti positivi verso il personale (attuale e futuro) individuati dalla Cooperativa riguardano la riduzione di pratiche non orientate all'equità e all'inclusività sociale attraverso la valorizzazione di politiche di inserimento lavorativo attente alla diversità, alle minoranze e alla disabilità. Un ulteriore impatto positivo si manifesta attraverso l'implementazione di un sistema retributivo equo e sostenibile, in grado di favorire la stabilità occupazionale e il benessere di lavoratrici e lavoratori. Inoltre, la formazione continua e lo sviluppo delle competenze generano impatti positivi sia sul percorso di crescita professionale delle risorse, sia sulla capacità dell'organizzazione di anticipare i trend evolutivi del settore, con particolare riferimento alla digitalizzazione e all'integrazione di nuove tecnologie.

Risto3 riconosce che il benessere psico-fisico e professionale delle proprie persone costituisce un fattore determinante, strettamente correlato al miglioramento delle performance operative e, più in generale, all'efficacia dell'intera organizzazione. In questa prospettiva, la costruzione di un ambiente

di lavoro fondato sul benessere personale, sull'equità e sull'inclusione rappresenta un'opportunità strategica per consolidare la competitività aziendale e favorire una gestione sostenibile delle risorse umane. La promozione di condizioni lavorative di qualità offre alla Cooperativa l'opportunità di attrarre, valorizzare e trattenere i talenti, assicurando una crescita professionale armoniosa e coerente con le evoluzioni del settore. Questo approccio può incidere positivamente sul clima interno e sull'engagement di lavoratrici e lavoratori, generando effetti virtuosi anche in termini di continuità operativa, rafforzamento della reputazione aziendale e della *talent attraction*.

Di contro, una gestione inadeguata delle risorse umane – in particolare in merito a benessere, sicurezza, formazione e sviluppo – può esporre la Cooperativa a rischi concreti, quali il decremento della produttività, l'aumento dei tassi di assenteismo, il deterioramento del capitale relazionale interno e un incremento dei costi legati al turnover. Tali impatti negativi, se non adeguatamente presidiati, possono riflettersi sulla capacità di raggiungere gli obiettivi strategici, compromettendo la sostenibilità del modello di business nel medio-lungo termine.

Nell'ambito della propria strategia di gestione del capitale umano, Risto3 garantisce l'implementazione di politiche, programmi e iniziative finalizzate al benessere e allo sviluppo professionale delle proprie collaboratrici e dei propri collaboratori, promuovendo un ambiente favorevole alla crescita e alla fidelizzazione dei talenti. Le sezioni seguenti illustrano nel dettaglio le politiche e le azioni implementate per mitigare i rischi identificati, con particolare attenzione alla promozione del benessere, della sicurezza e delle pari opportunità all'interno del contesto lavorativo.

[S1-1] Politiche relative alla forza lavoro propria

Risto3 illustra in questa sezione le politiche adottate per assicurare la tutela e il benessere delle proprie collaboratrici e dei propri collaboratori, promuovendo un ambiente favorevole alla crescita personale e allo sviluppo delle competenze, con particolare attenzione al rispetto dei diritti umani e alla creazione di condizioni lavorative improntate all'equità e all'inclusione.

Il **Codice Etico** rappresenta un pilastro fondamentale dell'identità aziendale di Risto3, in quanto traduce in modo chiaro e inequivocabile i principi e i valori che guidano ogni aspetto della vita della Cooperativa. Trasparenza, integrità e rispetto nelle relazioni interne ed esterne costituiscono le basi su cui si sviluppano le attività aziendali, favorendo una cultura organizzativa improntata alla correttezza, alla responsabilità e alla sostenibilità. Attraverso il Codice Etico, Risto3 formalizza il proprio impegno nella tutela dei diritti umani, nella promozione della diversità e delle pari opportunità e nella costruzione di un ambiente di lavoro equo e inclusivo.

A rafforzare questo impianto valoriale, Risto3 ha adottato da tempo il **Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D. Lgs. 231/2001**, finalizzato alla prevenzione dei reati previsti dal decreto, garantendo così il presidio della legalità e della trasparenza nelle proprie attività.

La **Politica del Sistema di Gestione Integrato**, coerente con i principi delineati nel Codice Etico, stabilisce le direttive fondamentali per garantire che ogni processo aziendale contribuisca concretamente a una ristorazione sostenibile. Tale approccio favorisce il miglioramento continuo delle performance ambientali, sociali ed economiche della Cooperativa, in un'ottica di responsabilità e innovazione in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile definiti nell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Questi documenti si ispirano ai più elevati standard internazionali per la protezione dei diritti umani, integrando tematiche cruciali quali la tutela delle diversità, il rispetto dei diritti dei lavoratori, la garanzia delle pari opportunità, la definizione di criteri equi nelle politiche di selezione e formazione del personale, il bilanciamento tra vita professionale e privata, la tutela della salute e sicurezza sul lavoro e la costruzione di un sistema retributivo equo e sostenibile.

DIVERSITÀ, PARI OPPORTUNITÀ E TUTELA DEI DIRITTI UMANI

Risto3 si impegna a garantire condizioni di lavoro rispettose della dignità e dell'integrità morale delle proprie collaboratrici e dei propri collaboratori, contrastando ogni forma di discriminazione o comportamento lesivo della persona, delle sue convinzioni e preferenze. Non sono tollerate discriminazioni fondate su età, genere, orientamento sessuale, etnia, stato di salute, nazionalità, opinioni politiche, credo religioso o qualsiasi altra condizione tutelata dalla normativa dell'UE e dal diritto nazionale.

A conferma di tale impegno, nel 2017 Risto3 ha sottoscritto l'**Accordo quadro sulle molestie e la violenza nei luoghi di lavoro**, promosso a livello provinciale insieme ad altre undici associazioni datoriali e alle principali sigle sindacali. L'Accordo afferma il principio del rispetto della dignità di ogni lavoratore e la necessità di garantire un ambiente professionale sano e sicuro, libero da qualsiasi forma di molestia e violenza. Sottolinea inoltre l'importanza della formazione per datori di lavoro, personale dipendente e rappresentanze sindacali, al fine di accrescere la consapevolezza e la capacità di prevenire e affrontare tali situazioni.

La Cooperativa riconosce pienamente i diritti sindacali del proprio personale, garantendo la libertà di adesione alle organizzazioni di categoria, l'elezione dei propri rappresentanti e lo svolgimento delle attività sindacali. Le relazioni industriali si fondano su principi di partecipazione, dialogo costruttivo, trasparenza e responsabilità, con l'obiettivo di tutelare i diritti dei lavoratori e contribuire al raggiungimento di obiettivi comuni.

Nel 2024 la Cooperativa ha ottenuto anche la **certificazione UNI/PdR 125:2022 sulla Parità di Genere**, rafforzando ulteriormente l'impegno a promuovere l'uguaglianza in tutte le aree dell'organizzazione e a creare un contesto lavorativo inclusivo, equo e orientato alla valorizzazione delle competenze di ciascuno.

CONCILIAZIONE VITA-LAVORO E WELFARE AZIENDALE

Risto3 presta particolare attenzione alla conciliazione tra vita professionale e sfera privata, integrando nel proprio assetto organizzativo un insieme strutturato di politiche, strumenti regolamentari e misure continuative volte a promuovere un ambiente di lavoro flessibile, equo e orientato alla qualità della vita, in linea con i principi di responsabilità sociale e sostenibilità che guidano l'azione della Cooperativa. Tali politiche sono formalizzate attraverso il regolamento aziendale, le policy di welfare interne e l'applicazione del CCNL di riferimento.

Nel 2024, la Cooperativa ha rafforzato le politiche di flessibilità organizzativa, introducendo soluzioni che favoriscono una gestione più autonoma dei tempi di lavoro, come la fruizione dei permessi anche su base oraria, l'adozione di orari flessibili adattabili ai diversi contesti operativi e l'attivazione dello smart working per le funzioni compatibili.

Sul piano contrattuale e previdenziale, la Cooperativa prevede l'integrazione alla malattia e un sostegno economico per chi non può rientrare al lavoro per motivi di salute. A ciò si aggiungono politiche di accompagnamento alla pensione e un sistema di welfare che comprende l'erogazione gratuita del pasto e fringe benefit in buoni spesa per tutte le collaboratrici e collaboratori.

Per i soci lavoratori sono previste ulteriori tutele, tra cui l'anticipo agevolato del TFR, un contributo aggiuntivo dello 0,45% ai fondi pensione Laborfonds e Plurifonds e l'estensione della copertura assicurativa tramite la Cassa Mutua Cooperazione Salute.

In ambito sanitario, Risto3 garantisce assistenza sanitaria integrativa a tutto il personale con contratto a tempo indeterminato e alla base sociale con contratto a tempo determinato nella ristorazione scolastica, grazie all'adesione alla Cassa Mutua Cooperazione Salute. Inoltre, il personale assunto da almeno sei mesi può accedere ai sussidi sanitari e ai corsi formativi promossi dall'Ente Bilaterale Turismo Trentino (EBTT). Particolare attenzione è riservata al sostegno alla genitorialità e alle famiglie, attraverso benefit economici non soggetti a tassazione e misure di supporto alla salute, alla cura dei familiari e alla gestione del tempo libero. Tra queste rientrano permessi retribuiti fino a 40 ore annue per l'assistenza a familiari in situazioni di gravità, servizi di assistenza familiare, agevolazioni per il consumo di pasti e l'acquisto di prodotti nei ristoranti self e nei punti vendita convenzionati, oltre a card sconto dedicate ai figli del personale e ai dipendenti in pensione.

FORMAZIONE E SVILUPPO

Risto3 riconosce nella formazione continua un fattore strategico per la competitività e la sostenibilità del proprio modello organizzativo. L'investimento nello sviluppo delle competenze rappresenta un ambito ad alto impatto positivo, in grado di rafforzare la preparazione tecnica e relazionale del personale, migliorare la performance organizzativa e favorire l'adattamento ai cambiamenti del contesto operativo.

La Cooperativa è consapevole che percorsi formativi mirati, orientati sia allo sviluppo di hard skills che di soft skills, contribuiscono a valorizzare il capitale umano e a sostenere la crescita professionale delle persone. L'analisi dei trend emergenti, come l'evoluzione delle competenze digitali e l'introduzione di tecnologie legate all'intelligenza artificiale, consente di anticipare i fabbisogni formativi, riducendo il rischio di obsolescenza delle competenze e cogliendo tempestivamente nuove opportunità.

Il **Piano formativo aziendale** viene definito su base annuale, integrando gli obblighi normativi con l'analisi dei fabbisogni espressi dalle diverse aree aziendali. A tal fine, i Direttori e le Direttrici di area raccolgono le esigenze formative attraverso un format condiviso con la Direzione del Personale, che elabora le proposte in un'ottica di coerenza e trasversalità. L'obiettivo è colmare eventuali gap, rafforzare le competenze tecniche e manageriali e costruire percorsi di sviluppo coerenti con le evoluzioni personali e professionali del personale.

Tale visione è coerente con i principi espressi nel **Codice Etico** della Cooperativa, che promuove una cultura del miglioramento continuo, fondata sulla consapevolezza che nessuno è mai completamente formato. Risto3 incoraggia ogni persona a coltivare curiosità, dinamismo ed energia, cogliendo ogni opportunità di crescita offerta dal contesto lavorativo e dalla sfera privata.

SALUTE E SICUREZZA

La tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro rappresenta un impegno prioritario per Risto3, sancito nella **Politica del Sistema di Gestione Integrato**, documento di riferimento per la definizione e il monitoraggio degli obiettivi aziendali. Tale politica viene verificata e aggiornata annualmente nell'ambito dei riesami del Sistema Qualità, per garantirne costante adeguatezza ed efficacia.

La responsabilità per l'attuazione della Politica è attribuita al Datore di Lavoro, in collaborazione con il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), come previsto dal D. Lgs. 81/08 e dalle normative di riferimento, che regolano nel dettaglio le responsabilità, le attività, le scadenze relative all'identificazione dei pericoli, la valutazione dei rischi e l'investigazione degli incidenti. Oltre a quanto già normato dalla legge, vengono applicate le procedure del sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro atte a:

- individuare, valutare e gestire i pericoli per la salute e sicurezza dei lavoratori;
- rilevare i requisiti cogenti e applicabili, normativi e contrattuali;
- prevenire incidenti e malattie professionali attraverso il monitoraggio delle condizioni di rischio;
- applicare misure correttive e azioni preventive basate sull'analisi delle non conformità e degli eventi segnalati;
- garantire il miglioramento continuo delle condizioni di lavoro, degli ambienti, delle attrezzature e delle procedure operative, anche attraverso l'adozione di tecnologie sostenibili.

Risto3 assicura che tutti i collaboratori operino sotto la protezione di un sistema di prevenzione e protezione conforme agli standard della norma **ISO 45001**, certificazione ottenuta dalla Cooperativa su base volontaria a testimonianza del proprio impegno costante per garantire ambienti di lavoro sicuri, salubri e rispettosi del benessere delle persone.

L'attività di valutazione del rischio viene formalizzata mediante la redazione dei **Documenti di Valutazione dei Rischi (DVR)**, predisposti. Negli stessi vengono individuati e monitorati i principali fattori di rischio, tra cui quelli relativi a ustioni, scivolamenti, tagli e movimentazione manuale dei carichi.

In presenza di appalti o attività svolte da più operatori contemporaneamente, la gestione delle interferenze viene regolata mediante la predisposizione del **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)**, redatto preventivamente e aggiornato almeno annualmente o in occasione di modifiche rilevanti.

Le **policy del Sistema di Gestione** includono ruoli, responsabilità e modalità di coinvolgimento delle figure aziendali preposte alla sicurezza (dirigenti, preposti, addetti alle emergenze), nonché dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS). Tutti i lavoratori e le lavoratrici ricevono informazione, formazione e aggiornamento in relazione ai rischi specifici e alle misure adottate, contribuendo attivamente alla segnalazione di situazioni critiche e al miglioramento del sistema.

SORVEGLIANZA SANITARIA E PROTOCOLLO SANITARIO

In adempimento a quanto previsto dall'art. 41 del D. Lgs. 81/08, Risto3 ha istituito un servizio di sorveglianza sanitaria, finalizzato a monitorare in modo sistematico lo stato di salute del personale in relazione ai rischi specifici connessi alle mansioni svolte. Tale attività è affidata a un medico competente, nominato dal Datore di Lavoro, che opera in conformità a un **Protocollo Sanitario** personalizzato e condiviso.

I collaboratori esposti a rischi specifici sono sottoposti a visite mediche periodiche e, all'esito della valutazione clinica, ricevono un giudizio di idoneità alla mansione, che può includere eventuali prescrizioni o limitazioni. In tali casi, il lavoratore è informato sulle attività compatibili, e i responsabili diretti (coordinatori e preposti) sono incaricati di vigilare sull'osservanza delle indicazioni mediche per prevenire l'aggravamento delle condizioni di salute.

Il trattamento dei dati sanitari avviene nel rispetto delle disposizioni previste dal Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e dalla normativa italiana vigente in materia di protezione dei dati personali, garantendo riservatezza e sicurezza delle informazioni.

[ESRS 2 SBM-2] Interessi e opinioni dei portatori di interessi

[S1-2] Processi di coinvolgimento dei lavoratori propri e dei rappresentanti dei lavoratori in merito agli impatti

Risto3 attribuisce un ruolo centrale alla propria forza lavoro, promuovendo un ambiente in cui ogni collaboratore possa esprimere liberamente opinioni, esigenze e aspettative. La Cooperativa riconosce il valore strategico del coinvolgimento attivo della propria forza lavoro nel processo di individuazione, valutazione e gestione degli impatti rilevanti che possono incidere sulle condizioni di lavoro, sul benessere e sulla dignità professionale dei collaboratori. Il coinvolgimento avviene sia in forma **diretta**, mediante iniziative strutturate rivolte al personale dipendente, sia in forma **indiretta**, attraverso un costante dialogo con i rappresentanti dei lavoratori. Questi ultimi svolgono un ruolo fondamentale nel facilitare il dialogo tra dipendenti e management, contribuendo a garantire che le istanze dei collaboratori siano adeguatamente considerate nei processi decisionali.

La responsabilità del processo di coinvolgimento è affidata alla Direzione Risorse Umane, che opera in costante dialogo con le rappresentanze sindacali e con gli stakeholder interni ed esterni, garantendo un approccio strutturato e coerente con i principi di trasparenza e partecipazione. L'organizzazione pone particolare attenzione alla comunicazione interna, assicurando che tutte le persone che accedono ai luoghi di lavoro siano informate sui comportamenti attesi, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare e sulle procedure da seguire in caso di emergenza. Le informazioni vengono diffuse attraverso documentazione interna, cartellonistica, formazione obbligatoria e momenti di confronto diretto, con particolare attenzione ai comportamenti attesi in situazioni di emergenza, ai pericoli pre-

senti nei luoghi di lavoro e alle misure da adottare per garantire la protezione individuale e collettiva. Il coinvolgimento si articola su più livelli, sia informativi che partecipativi:

- **Questionari periodici** rivolti ai lavoratori e ai responsabili di struttura, finalizzati alla rilevazione della percezione aziendale e all'individuazione di rischi e opportunità connessi agli impatti sociali e organizzativi. A marzo 2024 è stato somministrato un questionario online anonimo a tutto il personale dipendente, finalizzato a rilevare la percezione aziendale su temi fondamentali quali il benessere organizzativo, la salute e la sicurezza sul lavoro, nonché la tutela dei diritti. Nel mese di giugno, è stato proposto un secondo questionario rivolto ai responsabili di struttura, con l'obiettivo di individuare eventuali rischi e aree critiche all'interno dei contesti operativi.
- **Audit interni ed esterni** condotti nel corso del 2024 su circa il 65% delle strutture, con l'obiettivo di intercettare elementi di miglioramento, comportamenti a rischio o criticità sistemiche. Attraverso oltre 200 audit interni e 3 audit di certificazione effettuati da enti terzi, Risto3 ha raccolto dati preziosi per orientare le decisioni aziendali e rafforzare le politiche di prevenzione e tutela della forza lavoro. Gli audit comprendono anche colloqui diretti con il personale e osservazioni sul campo.
- **Riunioni periodiche sulla sicurezza**, organizzate almeno una volta l'anno, con la partecipazione dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), del RSPP, del Medico Competente e del Datore di Lavoro, durante le quali vengono condivisi dati sugli infortuni, analizzate le cause degli eventi e definite azioni preventive e correttive. In tale contesto, un ulteriore strumento di coinvolgimento attivo del personale è rappresentato dal **sistema di segnalazione di infortuni e mancati infortuni**. I collaboratori possono trasmettere tali segnalazioni attraverso canali diretti con le principali figure dell'organigramma della sicurezza – dai preposti e dirigenti, al RSPP, ai coordinatori, fino al Datore di Lavoro. Anche i preposti e i Rappresentanti dei Lavoratori contribuiscono attivamente alla raccolta di tali informazioni, attraverso comunicazioni dedicate o in occasione della riunione annuale per la sicurezza. Le segnalazioni vengono registrate in modalità informatizzata e trasmesse al Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, che le valuta e le classifica come infortunio o mancato infortunio. Ciascun evento è oggetto di analisi al fine di individuare eventuali azioni correttive, attivate dall'ufficio Sicurezza sul Lavoro in collaborazione con i soggetti coinvolti e formalizzate in modo tracciabile.
- **Incontri sindacali e tavoli di confronto** con le rappresentanze dei lavoratori, durante i quali vengono condivise e discusse decisioni in merito a politiche occupazionali, organizzazione del lavoro, salute e sicurezza, sviluppo professionale e valorizzazione delle competenze.

Le opinioni e le esigenze espresse dai collaboratori, sia direttamente che attraverso i rappresentanti dei lavoratori, rappresentano un riferimento concreto e imprescindibile nei processi decisionali aziendali. I contributi raccolti mediante questionari, audit, riunioni periodiche e momenti di confronto vengono analizzati con attenzione e sistematicamente valorizzati per orientare le politiche in materia di gestione delle risorse umane, welfare aziendale, aggiornamento delle misure di prevenzione e protezione, miglioramento delle condizioni organizzative e pianificazione delle attività formative.

Risto3 non ha in essere un accordo quadro globale sui diritti umani con le rappresentanze sindacali, ma adotta un modello partecipativo strutturato secondo la normativa nazionale. L'efficacia dei meccanismi di coinvolgimento viene monitorata attraverso il livello di partecipazione alle iniziative promosse, l'analisi dei riscontri ricevuti e delle azioni conseguenti, nonché l'osservazione dei miglioramenti nel clima organizzativo e nelle condizioni di lavoro.

[S1-3] Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai lavoratori propri di sollevare preoccupazioni

Le modalità attraverso cui i lavoratori possono segnalare eventuali preoccupazioni e attivare i relativi processi di gestione, così come le procedure aziendali previste per affrontare o collaborare nella risoluzione di potenziali impatti negativi sulla forza lavoro, sono illustrate nel paragrafo **[G1-3] Prevenzione e individuazione della corruzione attiva o passiva**.

[S1-4] Interventi su impatti rilevanti per la forza lavoro propria e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il perseguimento di opportunità rilevanti in relazione alla forza lavoro propria, nonché efficacia di tali azioni

DIVERSITÀ, PARI OPPORTUNITÀ E TUTELA DEI DIRITTI UMANI

Nel corso del 2024, Risto3 ha proseguito con determinazione il proprio impegno per la promozione di un ambiente di lavoro inclusivo, equo e rispettoso dei diritti umani, attraverso una serie di azioni mirate a prevenire impatti negativi, cogliere opportunità di miglioramento e rafforzare la cultura aziendale in materia di diversità e pari opportunità.

Nell'ambito della promozione delle pari opportunità, nel 2024 sono stati attivati percorsi formativi dedicati all'empowerment femminile, anche in ruoli a bassa rappresentanza, e avviati corsi di formazione periodica rivolti a figure apicali e operative, con focus su parità di genere, discriminazione e contrasto ai bias inconsci.

Sul piano organizzativo, l'area Risorse Umane è stata interessata da un processo di riorganizzazione volto a migliorare l'efficienza e la qualità dei servizi. Sono stati avviati due progetti strategici: la digitalizzazione dei processi di gestione del personale e l'esternalizzazione del servizio payroll. Queste azioni hanno consentito di liberare risorse interne, permettendo una maggiore focalizzazione sulle attività a più alto valore aggiunto, come la definizione dei fabbisogni professionali, la selezione, la formazione, lo sviluppo e la gestione delle politiche retributive e di welfare, in un'ottica di equità e inclusione.

Parallelamente, sono state adottate misure per migliorare la stabilità occupazionale e la fidelizzazione del personale. È stato consolidato il reinserimento annuale dei lavoratori stagionali delle scuole, già assunti negli anni precedenti, e si è registrato un incremento del 4,2% dei contratti a tempo indeterminato rispetto all'anno precedente. Inoltre, è stata rafforzata la pianificazione dei carichi di lavoro, con l'obiettivo di ridurre il turnover e contenere i livelli di assenteismo, contribuendo così a un ambiente di lavoro più stabile, sostenibile e orientato alla valorizzazione delle persone.

Per rafforzare la capacità dell'organizzazione di prevenire e gestire situazioni discriminatorie, è stato inoltre potenziato il sistema di monitoraggio della composizione della forza lavoro e sono stati istituiti canali formali per la segnalazione anonima di comportamenti non conformi ai principi di equità e tutela dei diritti umani. Le segnalazioni vengono gestite da risorse dedicate, con l'obiettivo di garantire tempestività ed efficacia. A supporto di queste attività, sono stati somministrati questionari anonimi per rilevare il clima aziendale e raccogliere indicazioni utili alla definizione di azioni correttive.

IL “PROGETTONE”: UN’OPPORTUNITÀ DI INCLUSIONE E SOSTEGNO OCCUPAZIONALE

Risto3 conferma il proprio impegno nell'adozione di misure concrete a favore dell'inclusione sociale, con particolare attenzione verso le persone in condizioni di vulnerabilità occupazionale. In tale ambito si inserisce la partecipazione al “Progettone”, un’iniziativa promossa dalla Provincia Autonoma di Trento e gestita operativamente dal Consorzio Lavoro Ambiente, che prevede l’inserimento lavorativo in attività di pubblica utilità di persone prossime al raggiungimento dei requisiti pensionistici.

La gestione di queste risorse avviene in collaborazione con il Consorzio Lavoro Ambiente, che ne definisce le modalità operative, incluse sede, orario e monte ore, in conformità con la normativa provinciale vigente. Questa iniziativa consente a Risto3 di rafforzare il proprio ruolo nella promozione dell'inclusione sociale e nella tutela occupazionale, offrendo percorsi di lavoro strutturati e sostenibili a persone in situazioni di fragilità.

Nel 2024, Risto3 ha accolto nel proprio organico 53 nuovi collaboratrici e collaboratori, a integrazione dei 1.385 dipendenti della Cooperativa. Il personale coinvolto è prevalentemente operaio (77%) e impiegatizio (23%), con una significativa presenza femminile pari 79% e un’età media di 61 anni. L'85% del personale è impiegato con contratto a tempo pieno, mentre il 45% dispone di un contratto a tempo indeterminato, assicurando così maggiore stabilità e continuità occupazionale.

CONCILIAZIONE VITA-LAVORO E WELFARE AZIENDALE

Risto3 riconosce il benessere delle proprie persone come un fattore strategico e imprescindibile per la sostenibilità e la qualità dei propri servizi. L'attenzione verso le risorse umane si traduce in un impegno concreto per favorire l'equilibrio tra vita privata e vita lavorativa, nella consapevolezza che la conciliazione di questi ambiti sia essenziale per promuovere un ambiente di lavoro sano, motivante e duraturo. Nel corso del 2024, l'azienda ha messo in atto una serie di interventi mirati a mitigare gli impatti negativi legati a precarietà occupazionale, stress lavoro-correlato e discontinuità contrattuale, nonché a cogliere opportunità di miglioramento delle condizioni lavorative e di fidelizzazione del personale.

In particolare, la Cooperativa ha attuato i seguenti interventi a favore di una maggiore flessibilità organizzativa:

- **Accordi di secondo livello** sottoscritti con le rappresentanze sindacali, finalizzati a regolamentare in modo trasparente e condiviso i criteri relativi all'orario di lavoro, introducendo elementi di flessibilità e gestione degli straordinari;
- **Orario di lavoro flessibile**, applicato all'intera forza lavoro – sia amministrativa sia operativa – con l'obiettivo di favorire un migliore equilibrio tra vita professionale e vita privata, in particolare per genitori, caregiver e lavoratori con esigenze personali specifiche;
- **Introduzione della figura del “jolly”**, inserita nel piano organizzativo per agevolare le sostituzioni e garantire continuità operativa senza ricorrere a modalità emergenziali o sovraccarichi di lavoro;

A sostegno del benessere economico e relazionale del personale e delle loro famiglie, Risto3 ha proseguito e implementato diverse forme di welfare che prevedono **agevolazioni e scontistiche dedicate**, tra cui:

- **fringe benefit a soci e dipendenti in forma di buoni spesa, utilizzabili presso i punti vendita Coop, Famiglia Cooperativa e Sait, a supporto del potere d'acquisto dei dipendenti;**
- **sconto del 30% per i figli dei dipendenti che consumano pasti nei ristoranti self Risto3 e per il personale che pranza con familiari presso i ristoranti self Risto3 fuori dall'orario di lavoro;**
- **sconto del 10% sui prodotti e servizi offerti dal settore catering;**
- **sconto card “Sempre con noi” del 40% riservata al personale pensionato.**

A completamento del sistema di welfare interno, è attiva l'Associazione “Risto3 Insieme”, iniziativa mutualistica promossa dai dipendenti stessi, che offre sostegno economico in occasione di eventi

significativi quali: nascita dei figli, percorsi di studio (per i figli o per il dipendente), decesso del dipendente o di familiari stretti.

PARTECIPAZIONE AL BANDO “#RIPARTO”

Nel 2024, Risto3 ha aderito al bando ministeriale “Riparto – percorsi di welfare aziendale per agevolare il rientro al lavoro delle madri, favorire la natalità e il work-life balance”, promosso dal Dipartimento per le Politiche della Famiglia della Presidenza del Consiglio dei Ministri.

Attraverso tale iniziativa, sono state introdotte nuove misure per il sostegno alla genitorialità e alla conciliazione tra tempi di vita e lavoro:

- percorsi di formazione dedicata agli smart workers;
- riduzione dell'orario di lavoro per il personale con figli fino ai 3 anni;
- integrazione al 100% della retribuzione durante il congedo parentale;
- pacchetto di buon rientro al lavoro post-maternità/paternità, accompagnato da formazione specifica;
- sconti per la frequenza di asili estivi, a supporto delle famiglie nel periodo non coperto da scuola.

FORMAZIONE E SVILUPPO

Nel 2024, Risto3 ha rafforzato il proprio impegno nella formazione continua come leva strategica per la prevenzione degli impatti negativi e la valorizzazione delle opportunità legate allo sviluppo professionale della forza lavoro. Gli interventi formativi sono stati progettati per rispondere a esigenze specifiche in materia di tutela dei diritti, sicurezza, benessere organizzativo e protezione dei dati personali, contribuendo a costruire un ambiente di lavoro in linea con le evoluzioni normative e operative del contesto attuale. In particolare, nel 2024 sono stati realizzati i seguenti interventi:

- **Formazione obbligatoria in materia di privacy**, rivolta a tutto il personale, con l'obiettivo di ridurre il rischio di diffusione, intenzionale o accidentale, di dati personali o informazioni riservate in ambienti non sicuri. L'iniziativa si inserisce in un presidio più ampio, coordinato dall'Ufficio IT, che prevede per il 2025 lo svolgimento di un aggiornamento del risk assessment sui rischi informatici, in coerenza con l'evoluzione dei processi aziendali.
- **Percorsi formativi trasversali**, rivolti a tutto il personale, a supporto della valorizzazione e dello sviluppo del potenziale di collaboratrici e collaboratori – con particolare attenzione a responsabili e dirigenti – sui seguenti temi:
 - rispetto dei diritti dei lavoratori;
 - salute e sicurezza sul lavoro;
 - gestione sostenibile dei carichi di lavoro.
- **Accesso alla formazione promossa dall'Ente Bilaterale Turismo Trentino (EBTT)**, riservato a tutto il personale con almeno sei mesi di anzianità. Questa opportunità consente ai dipendenti di partecipare a corsi di aggiornamento professionale e culturale, contribuendo alla crescita individuale e al rafforzamento delle competenze settoriali.
- Corsi di formazione obbligatoria in materia di **salute e sicurezza** per tutto il personale, in coerenza con la mansione svolta e con gli aggiornamenti normativi. I corsi sono stati erogati in fase di inserimento, aggiornati periodicamente e integrati in caso di cambiamenti organizzativi o tecnologici. Sono stati previsti percorsi specifici per preposti, dirigenti, addetti alla gestione delle emergenze (antincendio e primo soccorso), conduzione di carrelli elevatori, rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza e personale abilitato ai lavori su impianti elettrici. Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ha seguito percorsi di aggiornamento specialistico. Per rendere il processo formativo più efficiente e accessibile, è stato avviato l'utilizzo di modalità online sincrona, in affiancamento alla formazione a distanza asincrona già in uso.

Tali iniziative rispondono all'obiettivo di mitigare i rischi legati all'obsolescenza delle competenze, alla non conformità normativa e alla vulnerabilità informatica, promuovendo al contempo un ambiente di lavoro orientato alla responsabilità, alla consapevolezza e allo sviluppo continuo.

SALUTE E SICUREZZA

Risto3 considera la tutela della salute e della sicurezza sul lavoro una priorità assoluta, gestita attraverso un sistema strutturato conforme alle normative applicabili nei contesti in cui opera. Il modello adottato si fonda su un approccio orientato al miglioramento continuo e alla prevenzione, con procedure specifiche per l'analisi di infortuni, malattie professionali e incidenti, al fine di individuarne le cause e pianificare eventuali azioni correttive volte a prevenire la ricorrenza.

La Cooperativa promuove la salute dei propri collaboratori anche attraverso forme integrative di assistenza sanitaria, complementari al servizio sanitario nazionale. Risto3 è iscritta a Mutua CST della Federazione Trentina della Cooperazione, che consente l'accesso agevolato a numerosi servizi sanitari: a seconda del piano di appartenenza, il personale può richiedere rimborsi o accedere direttamente a prestazioni sanitarie tramite strutture convenzionate. Le coperture sanitarie includono, con modalità differenziate, prestazioni legate a maternità, infortuni extraprofessionali, invalidità e premorienza, e possono essere estese anche ai familiari dietro pagamento di una quota annuale. Inoltre, un piano sanitario potenziato è riservato ai soci.

Oltre alla copertura assicurativa, Risto3 investe nella prevenzione attraverso iniziative formative mirate a promuovere la consapevolezza sui corretti comportamenti da adottare nello svolgimento delle attività lavorative, con particolare attenzione alle mansioni operative.

Nel 2024, Risto3 ha affrontato nuove sfide in ambito salute e sicurezza, aggiornando il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) con un nuovo capitolo dedicato alla certificazione delle attività di contrasto alle molestie nei luoghi di lavoro, in linea con lo standard UNI/PdR 125:2022. Tale aggiornamento ha incluso l'analisi delle criticità ambientali e organizzative da una prospettiva di genere, la valutazione delle mansioni e dei rischi connessi a diverse forme di abuso (fisico, verbale, digitale), e l'avvio di un Piano di Prevenzione contro le Molestie sul Lavoro.

In aggiunta, è stata estesa la sorveglianza sanitaria a tutte le mansioni aziendali, con visite mediche all'assunzione e, successivamente, verifiche periodiche di idoneità secondo un Protocollo Sanitario specifico per ciascun ruolo. Tale attività, svolta con il supporto del medico competente, ha rappresentato un passo importante verso un approccio più sistemico e personalizzato alla prevenzione.

Infine, nell'ambito del miglioramento degli ambienti di lavoro, la Cooperativa ha completato l'installazione di sistemi automatici per il dosaggio dei prodotti chimici utilizzati nelle pulizie. Questa innovazione ha ridotto il rischio di errori e conseguenti danni alla salute del personale. Il Documento di Valutazione dei Rischi è stato aggiornato anche rispetto all'utilizzo delle sostanze chimiche, con attenzione specifica alla presenza di agenti sensibilizzanti e alle loro potenziali interazioni.

[S1-5] Obiettivi legati alla gestione degli impatti negativi rilevanti, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti

Risto3 ha definito gli obiettivi per gestire in modo proattivo gli impatti rilevanti emersi dall'analisi di doppia materialità, con particolare attenzione alla tutela dell'occupazione, al benessere delle persone e alla valorizzazione delle competenze. In coerenza con questi ambiti, sono state individuate opportunità strategiche legate al miglioramento delle performance aziendali, alla riduzione del turnover, all'incremento delle competenze interne, al rafforzamento dell'attrattività sul mercato del lavoro e alla salute e sicurezza sul lavoro. Per cogliere tali opportunità e mitigare i rischi correlati, la Cooperativa ha definito un piano di azione orientato a rafforzare la capacità di attrarre e selezionare nuovi talenti, svi-

luppare programmi strutturati di crescita professionale e consolidare un clima organizzativo positivo, in grado di sostenere l'innovazione, la competitività e la crescita sostenibile dell'organizzazione.

DIVERSITÀ, PARI OPPORTUNITÀ E TUTELA DEI DIRITTI UMANI E DEI LAVORATORI

La tutela dell'occupazione e dei diritti dei lavoratori rappresenta un pilastro centrale dell'impegno di Risto3 verso un modello organizzativo equo, inclusivo e sostenibile. L'obiettivo è garantire stabilità contrattuale, valorizzazione delle competenze e condizioni di lavoro dignitose, in coerenza con i principi cooperativi e i riferimenti normativi nazionali ed europei.

Obiettivo: Consolidare l'occupazione del personale stagionale e a termine attraverso l'incremento dei contratti a tempo indeterminato

Risultati attesi: Aumento della percentuale di contratti a tempo indeterminato sul totale della forza lavoro.

Risorse attivate: Valutazioni individuali e analisi organizzative finalizzate alla stabilizzazione del personale.

Anno base: 2024

Orizzonte temporale: Breve termine (entro il 2026)

Programmazione e stato di avanzamento: Nel 2024 si è registrato un incremento del 4,2% dei contratti a tempo indeterminato rispetto al 2023. Il trend è positivo e si prevede di mantenerlo nei prossimi esercizi.

Processo di definizione degli obiettivi: Gli obiettivi relativi alla sicurezza occupazionale, agli orari di lavoro e alla stabilizzazione contrattuale vengono definiti attraverso consultazioni periodiche con la rappresentanza sindacale e il coinvolgimento diretto del personale, anche tramite questionari sul clima aziendale e sulle politiche di welfare. Il monitoraggio è garantito da indicatori specifici (es. turnover, percentuale di stabilizzazione).

Tra i rischi rilevati nell'ambito dell'analisi di doppia materialità, Risto3 ha individuato la tutela della privacy e della sicurezza informatica come ambiti prioritari di intervento. In risposta, la Cooperativa ha avviato un percorso strutturato volto a sviluppare una cultura aziendale orientata alla protezione dei dati, attraverso attività di formazione continua e aggiornamento tecnologico. A supporto di questo impegno, è stato definito un obiettivo specifico per prevenire e gestire eventuali violazioni.

Obiettivo: Rafforzare le procedure aziendali in materia di protezione dei dati personali

Risultati attesi: Completamento della formazione obbligatoria sulla privacy e aggiornamento delle procedure di sicurezza informatica attraverso audit interni periodici.

Risorse attivate: Coinvolgimento del DPO, budget dedicato alla formazione e aggiornamento degli strumenti digitali.

Anno base: 2024

Orizzonte temporale: Breve termine (entro il 2026)

Programmazione e stato di avanzamento: Nel 2024 è stato completato il ciclo formativo obbligatorio sulla privacy per tutto il personale. Si prevede di mantenere tramite aggiornamenti tale copertura.

Processo di definizione degli obiettivi: Gli obiettivi sono definiti attraverso il coinvolgimento diretto dei dipendenti, anche tramite questionari anonimi. Il monitoraggio dell'efficacia delle azioni avviene attraverso l'analisi dei risultati dei questionari e la verifica del completamento dei moduli formativi.

CONCILIAZIONE VITA LAVORO E WELFARE AZIENDALE

Nel 2024 sono state realizzate specifiche campagne di comunicazione rivolte agli stakeholder, secondo un piano strutturato con target e azioni differenziati, finalizzate a promuovere una cultura organizzativa aperta e orientata alla parità di genere. Le iniziative hanno incluso misure conciliative a favore del personale e della base sociale, come quelle previste dal progetto del Bando #Riparto, tra cui la creazione di condizioni di lavoro favorevoli al rientro dalla maternità e dalle assenze prolungate, e l'attivazione di convenzioni con altre cooperative per l'accesso agevolato a servizi educativi estivi e doposcuola. Ad oggi, Risto3 non ha ancora definito target specifici né pianificato azioni strutturate di coinvolgi-

mento finalizzate alla gestione degli impatti, dei rischi e delle opportunità connessi al tema della conciliazione tra vita lavorativa e vita privata. Tuttavia, il tema è oggetto di attenzione crescente e potrà essere oggetto di sviluppo futuro.

FORMAZIONE E SVILUPPO

Formare le proprie risorse interne significa valorizzare il potenziale individuale e contribuire a costruire un ambiente di lavoro equo, inclusivo, sicuro e capace di rispondere in modo efficace alle esigenze del mercato. In quest'ottica, Risto3 intende rafforzare i percorsi formativi su temi strategici come la parità di genere e la valorizzazione delle competenze, promuovendo al tempo stesso il mantenimento di certificazioni riconosciute che attestino l'impegno costante della Cooperativa verso l'equità e lo sviluppo professionale.

Obiettivo: Incrementare le attività formative su tematiche legate alle pari opportunità e alla valorizzazione delle persone, garantendo al contempo il mantenimento della certificazione UNI/PdR 125:2022 sulla parità di genere

Risultati attesi: Attivazione e consolidamento di percorsi di formazione continua in materia di inclusione, parità e valorizzazione delle competenze; completamento e aggiornamento del piano strategico previsto per la certificazione UNI/PdR 125:2022.

Risorse utilizzate: Risorse interne dedicate alla progettazione e gestione della formazione; investimenti specifici per il piano di parità di genere e per l'implementazione delle attività formative.

Anno base: 2024

Orizzonte temporale: Medio termine (2025–2027)

Programmazione e stato di avanzamento: Nel corso del 2024 è stato avviato il piano formativo sui temi della parità di genere e dell'inclusione, e si è concluso con successo il processo di ottenimento della certificazione UNI/PdR 125:2022. Le attività formative continueranno nei prossimi anni, in un'ottica di miglioramento continuo.

Processo di definizione degli obiettivi: Gli obiettivi sono definiti attraverso l'analisi dei dati raccolti nei questionari interni, il monitoraggio della composizione aziendale e la definizione del piano formativo annuale. Il coinvolgimento del personale e delle rappresentanze avviene in fase di pianificazione e valutazione. Il monitoraggio è assicurato tramite il controllo dei tassi di partecipazione e la copertura della formazione obbligatoria, nonché attraverso il percorso di mantenimento della certificazione UNI/PdR 125:2022.

SALUTE E SICUREZZA

Risto3 ha definito una serie di obiettivi strategici volti al miglioramento delle condizioni di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, in linea con quanto previsto dalla normativa vigente (D.lgs. 81/08) e dagli standard di riferimento (ISO 11228, UNI/PdR 125:2022, Linee guida INAIL, MoVaRisCh). Gli interventi mirano sia alla mitigazione dei rischi fisici e psicosociali sia alla promozione di un ambiente di lavoro più sicuro, inclusivo e sostenibile.

Obiettivo: Miglioramento delle condizioni di lavoro legate in particolare alla movimentazione manuale dei carichi (MMC)

Risultati attesi: Mappatura di infortuni e mancati infortuni; analisi dei rischi connessi alla MMC

Risorse utilizzate: Consulenza SSL con modellazione dei processi produttivi (20 ore su struttura pilota)

Anno base: 2027

Orizzonte temporale: 1 anno

Obiettivo: Valutazione di nuove modalità di lavoro per il miglioramento delle attività ripetitive

Risultati attesi: Analisi delle modalità di lavoro e previsione di possibili azioni migliorative

Risorse utilizzate: Consulenza SSL (20 ore su struttura pilota)

Anno base: 2027

Orizzonte temporale: 1 anno

Obiettivo: Approfondimento delle tematiche connesse allo stress lavoro-correlato

Risultati attesi: Somministrazione di survey INAIL; individuazione di eventuali criticità

Risorse utilizzate: Consulenza per predisposizione e analisi questionari, aggiornamento DVR (8 ore)

Anno base: 2025

Orizzonte temporale: 1 anno

Obiettivo: Miglioramento dei presidi in materia di rischio violenza e molestie sul luogo di lavoro

Risultati attesi: Analisi delle criticità, aggiornamento DVR, formazione su parità di genere e contrasto alla violenza

Risorse utilizzate: Coinvolgimento area Risorse Umane; due giornate di lavoro per personale interno

Anno base: 2025

Orizzonte temporale: 1 anno

Obiettivo: Standardizzazione dei prodotti connessi al rischio chimico

Risultati attesi: Revisione e riduzione della pericolosità dei prodotti chimici; introduzione di sistemi di dosaggio automatico

Risorse utilizzate: Verifica prodotti con i fornitori, test nelle strutture, aggiornamento DVR; coinvolgimento ufficio acquisti e RSPP per circa due settimane; consulenza esterna per software specifico

Anno base: 2025

Orizzonte temporale: 1 anno

Processo di definizione degli obiettivi: Risto3 adotta un processo strutturato e partecipativo per la definizione degli obiettivi in ambito salute e sicurezza. La pianificazione si basa su criteri misurabili e allineati alla mission dell'organizzazione. Le attività di ascolto includono focus group, interviste e consultazioni con stakeholder interni ed esterni. Il monitoraggio è continuo e consente, se necessario, una revisione degli obiettivi in funzione dei cambiamenti normativi o delle esigenze emerse.

[S1-6] Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa

[S1-9] Metriche della diversità

La gestione della forza lavoro rappresenta un elemento centrale per Risto3, che ne segue con attenzione l'evoluzione e la crescita nel tempo, in coerenza con i valori cooperativi e nel rispetto dei principi sanciti dal Codice Etico.

Al 31 dicembre 2024, il numero complessivo di collaboratrici e collaboratori era pari a 1.385¹², con un incremento dello 0,29% rispetto al 2023 (pari a quattro unità in più) e del 4,6% rispetto al 2022.

La struttura occupazionale è fortemente caratterizzata dalla presenza del personale operativo, che rappresenta il 96% del totale, seguito dal personale impiegatizio (3%).

Il settore della ristorazione in cui opera Risto3 è storicamente caratterizzato da specificità contrattuali legate alla natura dei servizi offerti, agli orari di lavoro concentrati in fasce specifiche della giornata e alla stagionalità di alcune attività. Queste peculiarità si riflettono anche nella composizione contrattuale della forza lavoro della Cooperativa.

Nel 2024, l'88% del personale risulta impiegato con contratto part-time, una modalità coerente con l'organizzazione del servizio, che si svolge prevalentemente nella fascia oraria del pranzo. Inoltre, il 54% dei contratti attivi è a tempo determinato, in linea con la stagionalità tipica delle mense scolastiche.

Nel corso dell'anno, 21 persone sono state impiegate nel settore catering con contratto intermittente, una forma contrattuale che non prevede un monte ore garantito e che risponde a esigenze di flessibilità operativa.

12 I dati relativi ai dipendenti non includono il personale appartenente al c.d. "Progettone". I numeri relativi a tale personale sono inclusi nel relativo paragrafo.

Numero di dipendenti per tipologia di contratto (tempo pieno, tempo parziale, a ore non garantite) per genere	2023			2024		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
A tempo pieno	100	62	162	95	51	146
A tempo parziale	51	1.153	780	62	1.156	1.218
A ore non garantite	5	10	1.225	10	11	21
Totale	156	1.225	1.381	167	1.218	1.385

Numero di dipendenti per tipologia di contratto (tempo indeterminato e determinato) per genere	2023			2024		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Tempo indeterminato	120	481	601	138	502	640
Tempo determinato	36	744	780	29	716	745
Totale	156	1.225	1.381	167	1.218	1.385

Un tratto distintivo della forza lavoro di Risto3 è l'elevata presenza femminile, che al 31 dicembre 2024 costituiva l'88% del totale, distribuita trasversalmente in tutte le aree aziendali, con una concentrazione significativa nella fascia operativa.

Numero di dipendenti per genere ¹³	2023	2024
Uomini	154	167
Donne	1.227	1.218
Altro	ND	ND
Non comunicato	ND	ND
Totale	1.381	1.385

13 I dati relativi alla composizione dei dipendenti sono riportati come headcount al 31 dicembre 2024. Per quanto riguarda la suddivisione dei dipendenti per genere si segnala che attualmente il dato relativo ai generi "Altro" e "Non comunicato" non è tracciato all'interno dei sistemi aziendali. Pertanto, nelle successive tabelle verrà riportata solo la suddivisione per uomo e donna. Il dato relativo al numero totale dei dipendenti è coerente con le informazioni riportate nella Relazione sulla Gestione, "Informazioni sulla gestione del personale".

Numero di dipendenti a livello di alta dirigenza per genere	2023						2024					
	UOMINI		DONNE		TOTALE		UOMINI		DONNE		TOTALE	
	N.	%	N.	%	N.	%	N.	%	N.	%	N.	%
Dirigenti	1	100	0	0	1	100	1	100	0	0	1	100

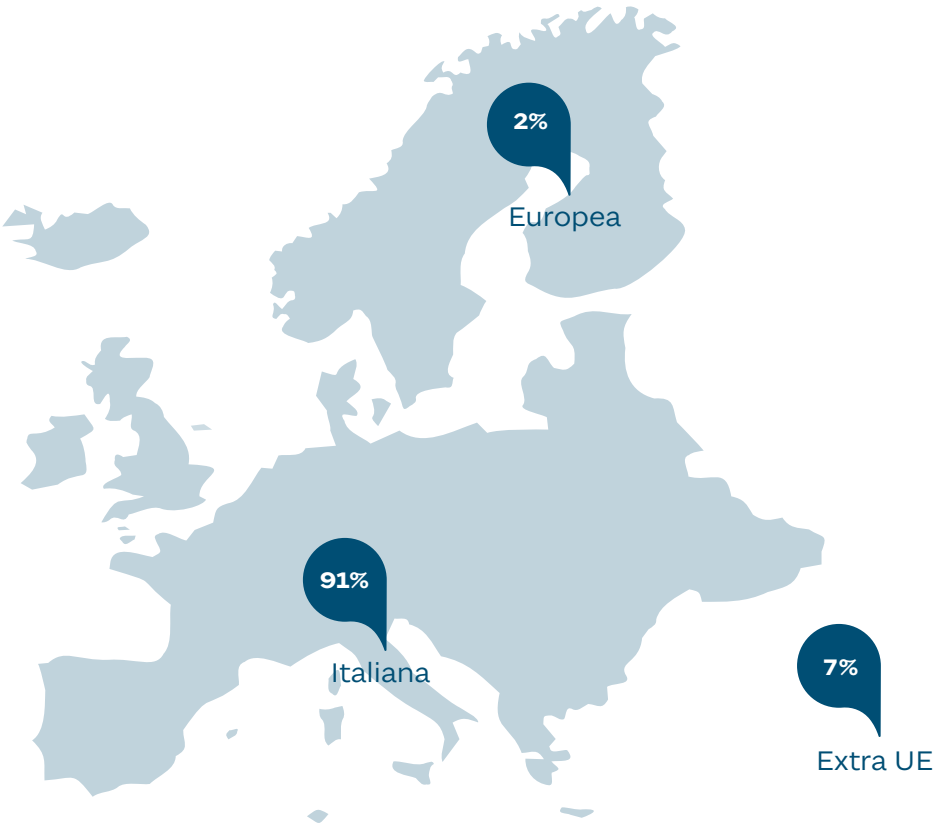
Numero di dipendenti per categoria professionale e per genere	2023						2024					
	UOMINI		DONNE		TOTALE		UOMINI		DONNE		TOTALE	
Dirigenti	1		0		1		1		0		1	
Quadri	4		2		6		3		3		6	
Impiegati	18		31		49		16		28		44	
Operai	131		1.194		1.325		147		1.187		1.334	
Totale	154		1.227		1.381		167		1.218		1.385	

Oltre il 97% del personale è residente in Trentino. Questo dato, ben oltre una semplice statistica, riflette l'impegno concreto della Cooperativa nel valorizzare il territorio in cui opera, investendo quotidianamente nella formazione e nello sviluppo delle proprie risorse.

2024	
Numero di dipendenti per dislocazione territoriale	
ALTA VALSUGANA E BERSNTOL	113
ALTIPIANI Cimbri	4
ALTO ADIGE	21
ALTO GARDA E LEDRO	104
TRENTO	85
PAGANELLA	-
PRIMIERO	17
ROITALIANA E KONIGSBERG	98
VAL D'ADIGE	420
VAL DI Fiemme	18
VALLAGARINA	278
VALLE DEI LAGHI	16
VALLE DI CEMBRA	26
VALLE DI NON	8
VALLE DI SOLE	21
VALLI GIUDICARIE	64
VALSUGANA E TESINO	79
VENETO	13
Totale	1.385

Risto3 crede nel valore delle persone e delle loro differenze, riconoscendo nell'inserimento di collaboratrici e collaboratori di origine migratoria una risorsa preziosa per l'arricchimento culturale e organizzativo. Nel 2024, il 7% della forza lavoro è rappresentato da persone provenienti da Paesi extra europei, pari a 92 unità. Questa presenza contribuisce a rafforzare il carattere inclusivo della Cooperativa e a promuovere un ambiente di lavoro aperto e multiculturale.

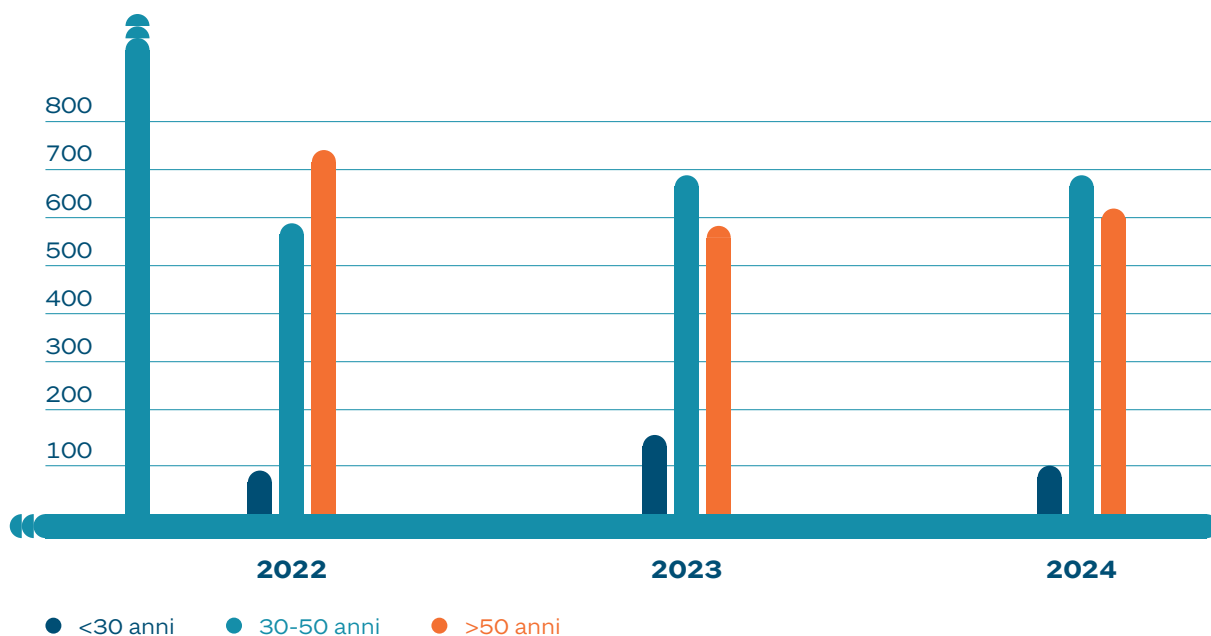
PERSONALE PER NAZIONALITÀ DI PROVENIENZA



L'età media del personale nel 2024 è pari a 45, in lieve calo rispetto ai 46 anni registrati nel 2023. Più in generale, la fascia d'età più rappresentata è quella compresa tra i 30 e i 50 anni (48% del totale), mentre il personale under 30 costituisce il 7%. Per favorire il ricambio generazionale e promuovere l'occupazione giovanile, Risto3 ha avviato collaborazioni con istituti alberghieri, anche attraverso percorsi di apprendistato duale.

Numero di dipendenti per categoria professionale e per fascia d'età	2023				2024			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
Dirigenti	0	0	1	1	0	0	1	1
Quadri	0	4	2	6	0	4	2	2
Impiegati	12	26	11	49	2	26	16	44
Operai	127	652	546	1.325	95	641	598	1.334
Totale	139	682	560	1.381	97	671	617	1.385

PERSONALE PER FASCIA D'ETÀ



La ricerca, la selezione e l'inserimento del personale seguono procedure improntate all'uguaglianza, alla parità di trattamento e al rispetto delle diversità. Risto3 adotta pratiche che contrastano ogni forma di discriminazione, promuovendo un ambiente inclusivo e rispettoso delle differenze individuali, siano esse legate a genere, età, origine etnica o orientamento sessuale.

Le posizioni ricercate si concentrano principalmente in due ambiti: l'area operativa, legata alle strutture e alle cucine, e l'area amministrativa, che rappresenta circa il 4% del totale.

Nel 2024, Risto3 ha assunto 229 persone (-29,97% rispetto al 2023 e +35,50% rispetto al 2022). Le nuove assunzioni riguardano prevalentemente donne (164) e persone tra i 30 e i 50 anni (123). Il tasso di assunzione si attesta al 16,53%, calcolato sul solo personale neoassunto. Sebbene il numero assoluto di assunzioni risulti inferiore rispetto all'anno precedente, il dato va interpretato alla luce del rientro di un numero maggiore di lavoratori stagionali già formati, che ha ridotto la necessità di nuove assunzioni. Le dinamiche di turnover riflettono le caratteristiche del settore della ristorazione collettiva, fortemente influenzato dal calendario scolastico. È frequente che il personale cessi il rapporto di lavoro al termine dell'anno scolastico per poi essere riassunto all'avvio del successivo. A ciò si aggiunge la naturale variabilità legata ai cambi di gestione negli appalti, fenomeno strutturale del comparto. Per questi motivi, Risto3 intende intensificare il ricorso al personale somministrato tramite agenzie, al fine di rispondere in modo più flessibile ed efficace alle difficoltà riscontrate nella ricerca diretta di figure professionali per le cucine.

Il tasso di turnover complessivo nel 2024 è pari al 20,14%, in lieve calo rispetto al 21,29% dell'anno precedente. L'analisi per fascia d'età evidenzia un aumento del turnover tra i dipendenti under 30 e tra gli over 50, mentre si registra una significativa riduzione per quelli tra i 30 e i 50 anni. Questo scenario conferma la necessità di rafforzare le politiche di retention rivolte ai profili più giovani, valorizzando al contempo la stabilità e l'esperienza del personale senior.

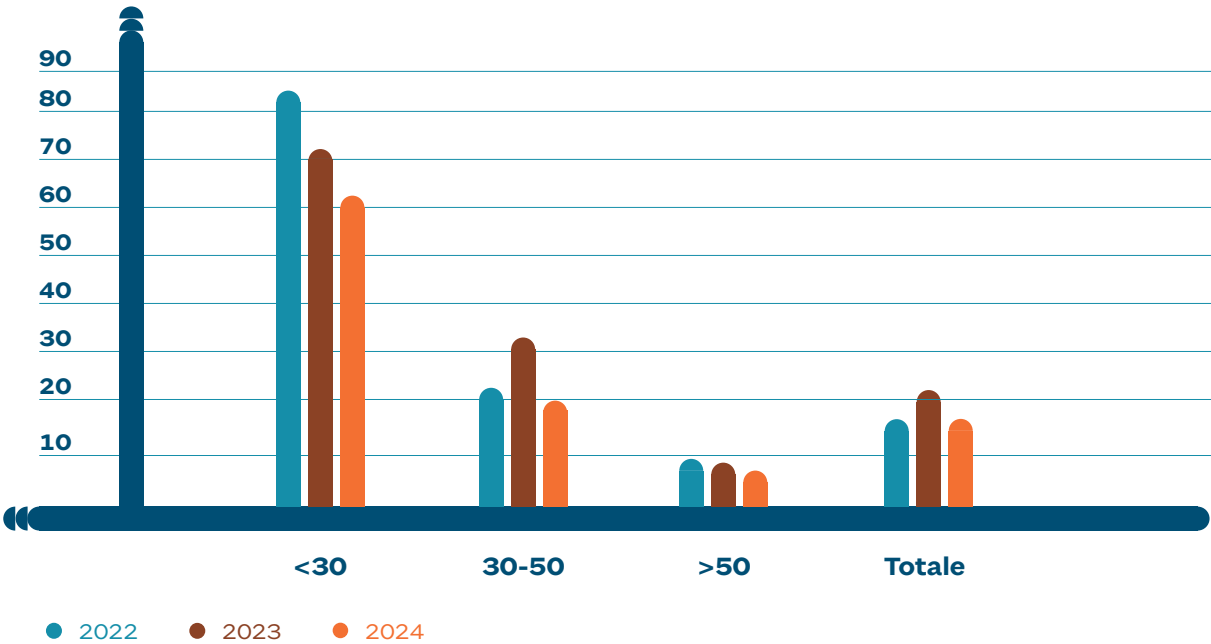
I dipendenti cessati nel 2024 sono 279 (-5,10% rispetto al 2023, +24,55% rispetto al 2022), in prevalenza donne (205) e over 50 anni (108). Il tasso di turnover è calcolato considerando esclusivamente le cessazioni non seguite da riassunzione nel corso dell'anno.

In prospettiva, Risto3 intende rafforzare la collaborazione con enti di formazione e istituzioni locali, partecipando attivamente a iniziative promosse da Università, Provincia Autonoma di Trento e altri at-

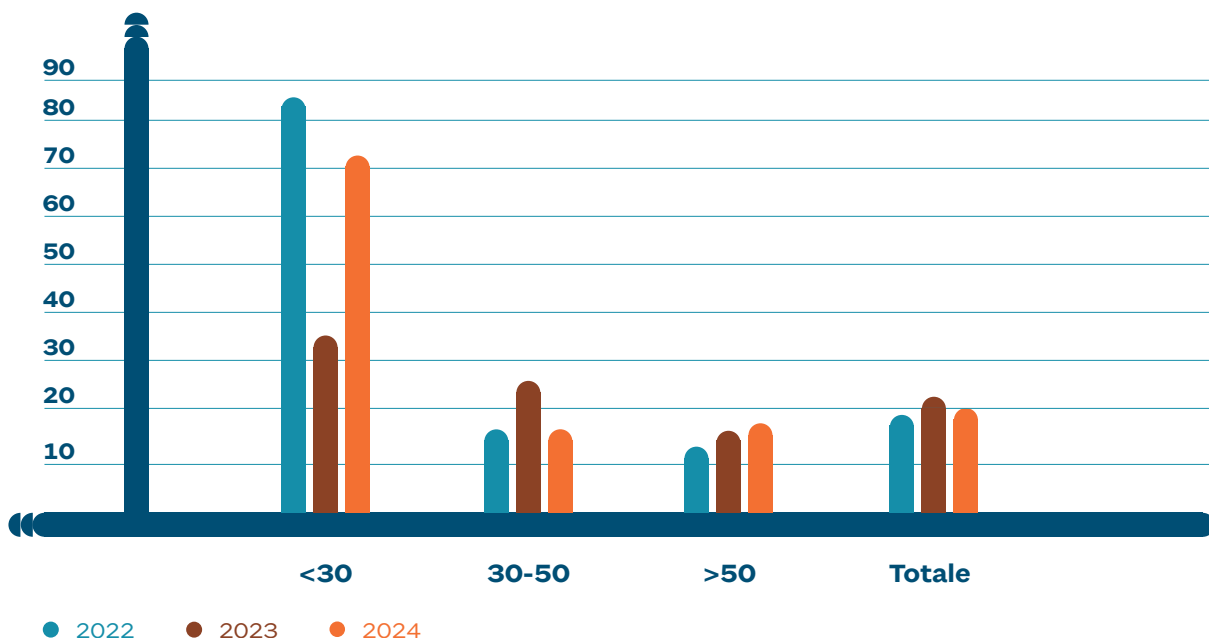
tori del territorio, con l'obiettivo di promuovere l'interesse verso il settore e sviluppare percorsi professionalizzanti per le nuove generazioni. Inoltre, in un'ottica di sostenibilità organizzativa, la Cooperativa ritiene prioritario proseguire con politiche orientate all'equilibrio generazionale e al trasferimento delle competenze tra figure senior e junior, elementi chiave per garantire continuità strategica e competitività nel medio-lungo periodo.

Numero di dipendenti totali in uscita per genere	2023		2024	
	NUMERO DI PERSONE	TURNOVER IN USCITA (%)	NUMERO DI PERSONE	TURNOVER IN USCITA (%)
Uomini	41	26,28	74	44,31
Donne	253	20,65	205	16,83
Totale	294	21,29	279	20,14

TASSO DI ASSUNZIONE PER FASCIA D'ETÀ



TASSO DI TURNOVER PER FASCIA D'ETÀ



[S1-7] Caratteristiche dei lavoratori non dipendenti nella forza lavoro propria dell'impresa

Al 31 dicembre 2024, Risto3 ha registrato un totale di 76 collaboratrici e collaboratori non dipendenti. Si tratta di figure professionali che operano all'interno della Cooperativa senza un contratto di lavoro subordinato diretto. Le tipologie più comuni includono lavoratori assunti da terzi, come stagisti e personale somministrato.

Risto3 ospita da anni attività di stage e tirocini, mettendo a disposizione le proprie risorse per collaborare alla realizzazione di percorsi formativi su tematiche specifiche, in particolare nei settori delle scienze dell'alimentazione, della sicurezza alimentare e dell'economia aziendale. Nel periodo oggetto di rendicontazione, sono stati accolti 33 stagisti, affiancati da una media di 31 lavoratori somministrati (in netto aumento rispetto ai 12 del 2023) e da 12 persone in distacco.

L'apporto di personale esterno rimane contenuto e risponde principalmente a esigenze temporanee legate a picchi di attività, mentre gli stagisti sono coinvolti in progetti formativi trasversali alle diverse aree aziendali.

[S1-8] Copertura della contrattazione collettiva e dialogo sociale

Risto3 riconosce il valore del dialogo sociale e della contrattazione collettiva come strumenti fondamentali per garantire condizioni di lavoro eque e tutelare i diritti delle proprie lavoratrici e dei propri lavoratori.

Al 31 dicembre 2024, il 100% del personale è coperto da contrattazione collettiva. In particolare, viene applicato il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro per i dipendenti dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo (FIPE-Confcommercio).

Si segnala che nel corso del mese di giugno del 2024 il CCNL è stato oggetto di rinnovo con l'inserimento

di ulteriori tutele e condizioni di miglior favore per il personale della Cooperativa. In particolare, sono previsti incrementi progressivi dei valori di paga base nazionale mensile e sono state introdotte o rafforzate diverse previsioni relative al welfare e ai benefici per i dipendenti. In tale contesto, è stato previsto un incremento del contributo mensile a carico del datore di lavoro per quanto riguarda l'assistenza sanitaria integrativa, l'assegnazione a strumenti di welfare e la possibilità di destinare il valore derivante dagli incrementi della paga base e dalla somma destinata al welfare a fondi di previdenza complementare. In questo modo, Risto3 ha migliorato sia la retribuzione diretta che il benessere complessivo dei lavoratori attraverso strumenti di welfare integrativi, ma va sottolineato che la Cooperativa già da diverso tempo implementa iniziative di welfare aziendale che vanno ben oltre le previsioni minime del CCNL, come permessi aggiuntivi o fruibili a ore, quota pasto agevolata, o integrazioni economiche di malattia. Tutti i dipendenti operano in contesti in cui è garantita la rappresentanza sindacale, attraverso delegati e rappresentanti dei lavoratori formalmente eletti. Con queste figure è attivo un dialogo costante e strutturato, volto a promuovere un ambiente di lavoro partecipativo e rispettoso.

Attualmente, Risto3 non aderisce a Comitati Aziendali Europei né ad altre forme di rappresentanza sovranazionale, operando esclusivamente nel contesto nazionale italiano.

Tasso di copertura contrattazione collettiva e dialogo sociale	2024		
	Copertura della contrattazione collettiva		Dialogo sociale
	Lavoratori dipendenti – Paesi SEE	Lavoratori dipendenti – Paesi non SEE	Rappresentanza sul luogo di lavoro (soltanto SEE)
0-19%			
20-39%			
40-59%			
60-79%			
80-100%	Italia	NA	Italia

[s1-12] Persone con disabilità

Risto3 promuove l'inserimento di persone con disabilità e appartenenti a categorie protette ai sensi della Legge 68/99, nel pieno rispetto delle normative vigenti. Ogni inserimento è valutato attentamente, tenendo conto delle capacità e delle esigenze individuali, prevedendo un periodo di formazione iniziale e adattando orari e mansioni per favorire una reale integrazione all'interno dell'organizzazione. Anche nel 2024, la Cooperativa ha confermato il proprio impegno a supporto dell'inclusione sociale, collaborando con il territorio per offrire opportunità concrete a persone svantaggiate. Per chi si trova in condizioni di fragilità, il lavoro rappresenta non solo un'opportunità economica, ma soprattutto un'occasione di riconoscimento, autonomia e partecipazione attiva alla vita comunitaria. Attività quotidiane come la pulizia delle stoviglie, il riordino degli spazi o il supporto in cucina diventano così strumenti di valorizzazione personale.

Al 31 dicembre 2024, il personale con disabilità o appartenente a categorie protette impiegato da Risto3 è pari a 40 persone, di cui 36 con disabilità. La componente femminile rappresenta il 70% del totale, confermando l'attenzione della Cooperativa alla parità di genere anche nei percorsi di inclusione.

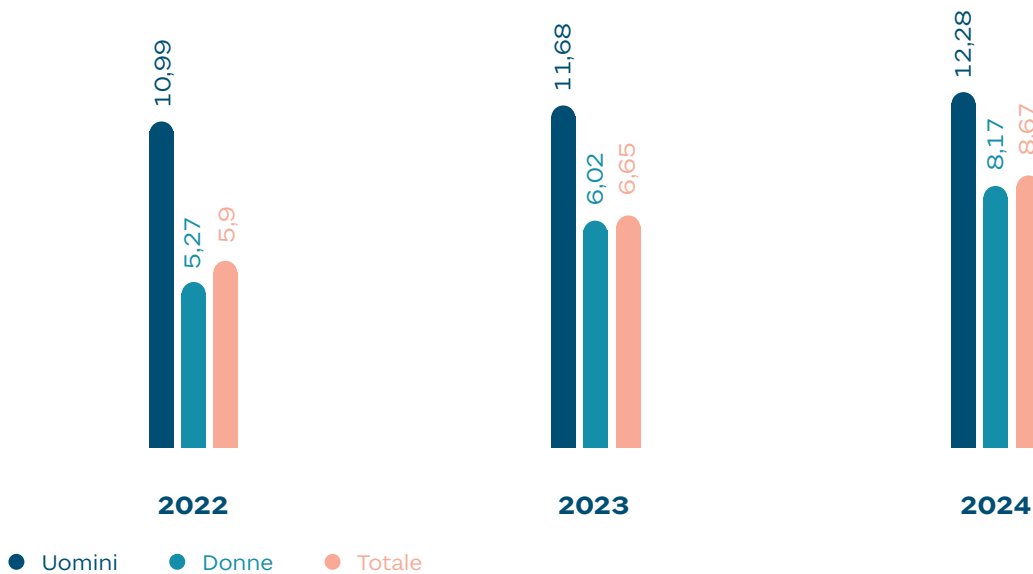
[S1-13] Metriche di formazione e sviluppo delle competenze

Risto3 attribuisce grande importanza allo sviluppo professionale e alla crescita delle proprie persone, investendo in percorsi formativi mirati e in opportunità di aggiornamento continuo. La formazione rappresenta uno strumento strategico per sostenere l'evoluzione organizzativa, garantire la qualità del servizio e promuovere la sicurezza sul lavoro.

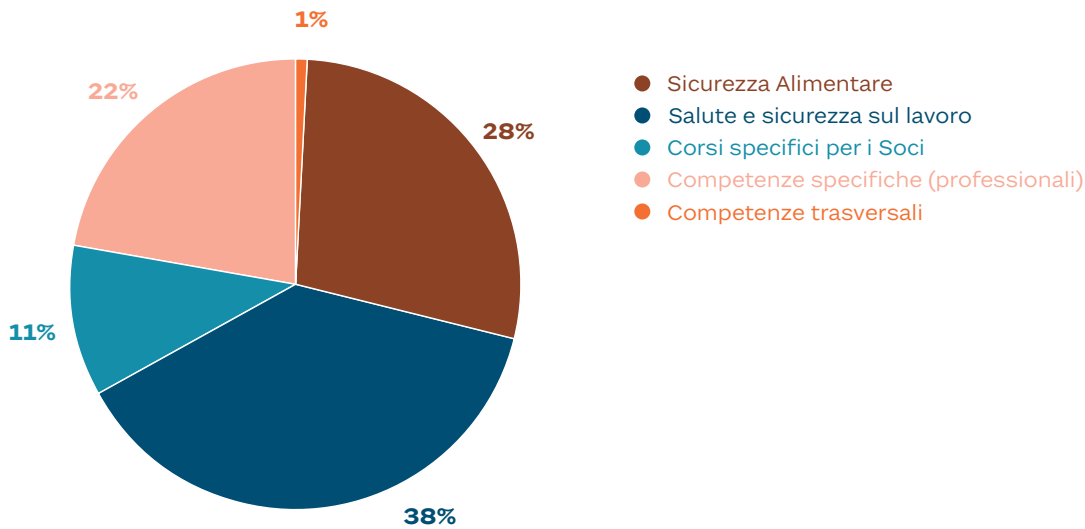
Il monte ore complessivo di formazione erogata è pari a 12.001 ore, corrispondenti a una media di circa 8,7 ore per dipendente, con un incremento del +30% rispetto al 2023 e del +47% rispetto al 2022. L'aumento più significativo si registra tra il personale operativo, che ha totalizzato 10.980 ore di formazione (8.623 nel 2023, pari a +27%)

Nel corso dell'anno è stato implementato un piano formativo orientato al rafforzamento delle competenze tecniche e al completamento della formazione obbligatoria. Quest'ultima rappresenta il 66% del totale, comprendendo i moduli previsti dal D. Lgs. 81/08 (sicurezza sul lavoro, antincendio, preposti) e la sicurezza alimentare. Negli ultimi anni, la necessità di colmare il gap formativo accumulato nel periodo post-pandemico – con un picco nel 2021 – ha limitato lo spazio per la formazione trasversale. Tale gap risulta oggi quasi completamente recuperato, consentendo una programmazione più equilibrata per gli anni a venire.

ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER GENERE



ORE DI FORMAZIONE DI TIPOLOGIA



Nel 2024, la formazione, erogata prevalentemente in presenza, si è concentrata in particolare sugli ambiti della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e della sicurezza alimentare, senza trascurare lo sviluppo delle competenze trasversali e i corsi dedicati alla base sociale. In particolare, il 38% delle ore è stato dedicato alla sicurezza alimentare (+154% rispetto al 2023), a conferma dell'attenzione costante di Risto3 verso la qualità del servizio, elemento distintivo nel settore della ristorazione collettiva. Seguono la formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro (28%), le competenze trasversali (22%), i corsi rivolti alla base sociale (11%) e, in misura marginale, la formazione specialistica (1%).

[s1-14] Metriche di salute e sicurezza

Risto3 riconosce l'importanza di garantire ai propri collaboratori un ambiente di lavoro sano e sicuro, impegnandosi quotidianamente nella prevenzione e nella mitigazione dei rischi legati a lesioni e infortuni. Tutto il personale dipendente è incluso nel sistema di gestione della salute e sicurezza conforme allo standard ISO 45001, che prevede audit periodici condotti sia da funzioni interne sia da enti terzi accreditati.

Nei luoghi di lavoro vengono effettuate regolarmente ispezioni e verifiche per valutare l'efficacia delle misure adottate e l'adeguatezza delle procedure operative. Il sistema di monitoraggio continuo consente di individuare tempestivamente nuovi rischi e raccogliere feedback dai lavoratori, promuovendo un miglioramento costante delle condizioni di sicurezza.

Nel 2024, Risto3 ha registrato 49 eventi infortunistici, in aumento rispetto agli anni precedenti (37 nel 2023). La maggior parte degli infortuni è riconducibile a tagli (37%), seguiti da scivolamenti (20%), contusioni (10%) e ustioni (12%). Considerando esclusivamente gli infortuni avvenuti in occasione di lavoro (escludendo quindi quelli in itinere), il dato del 2024 è pari a 40 casi, in crescita rispetto ai 31 del 2023. L'indice di frequenza infortunistica mostra un lieve incremento: da 29,92 infortuni ogni milione di ore lavorate nel 2023 a 33,68 nel 2024. Gli eventi che comportano assenze più prolungate sono principalmente legati a cadute da piano orizzontale (inciampi e scivolamenti) e a incidenti in itinere. Tuttavia, non si sono verificati infortuni gravi né eventi mortali.

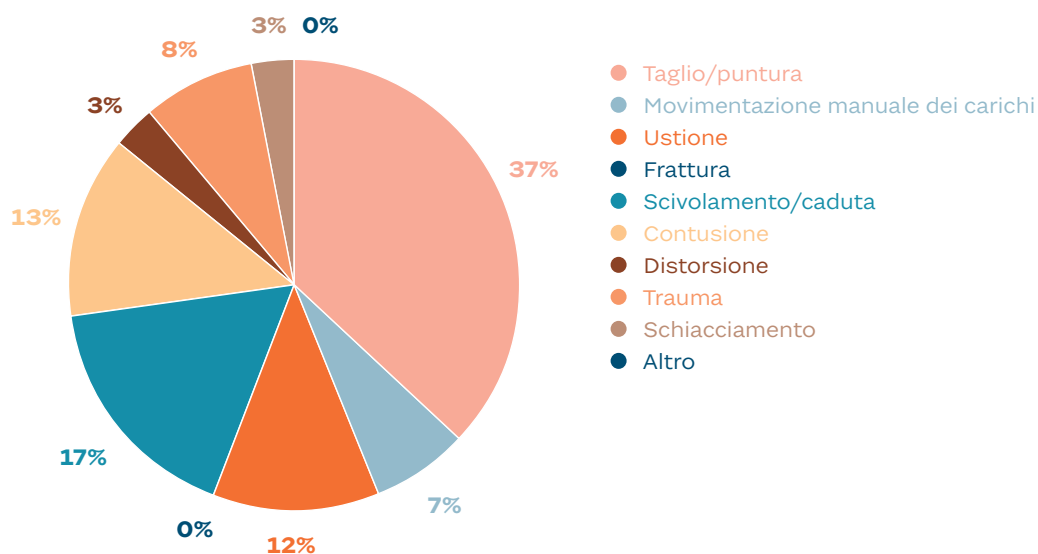
A fronte di questi dati, l'organizzazione ha attivato specifiche azioni correttive per contenere gli indici e rafforzare le misure di prevenzione.

Non sono state registrate malattie connesse al lavoro, né decessi a seguito di infortuni sul lavoro e malattie connesse al lavoro. Le giornate totali di assenza, pari a 10.162 nel 2024 (contro 9.925 nel 2023), risultano in crescita; tuttavia, l'aumento è riconducibile a dinamiche ordinarie di gestione – come ferie, malattie comuni e permessi – e non è legato a problematiche in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

	LAVORATORI DIPENDENTI	
	2023	2024
Numero di decessi dovuti a lesioni e malattie connesse al lavoro	0	0
Numero di infortuni sul lavoro registrabili	37	49
Tasso di infortuni sul lavoro registrabili	29,92	33,68
Numero di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	0	0
Numero di casi di malattie connesse al lavoro registrabili	0	0
Numero di giorni persi a causa di lesioni e decessi sul lavoro dovuti a infortuni sul lavoro e malattie connesse al lavoro e decessi a seguito di malattie	N/D	1.245

Si precisa che i dati relativi ai lavoratori non dipendenti non sono attualmente inclusi nel perimetro di rendicontazione. Risto3 sta predisponendo un piano di mappatura e registrazione per poter includere, nei prossimi bilanci, anche i dati relativi agli infortuni e alle ore lavorate occorsi lungo la propria catena del valore. Si conferma tuttavia che nel corso del 2024 non si sono registrati casi di decessi a seguito di infortuni sul lavoro e malattie connesse al lavoro per lavoratori nella catena del valore che operano nei siti dell'impresa.

INFORTUNI SUL LAVORO PER TIPOLOGIA



[s1-15] Metriche dell'equilibrio tra vita professionale e vita privata

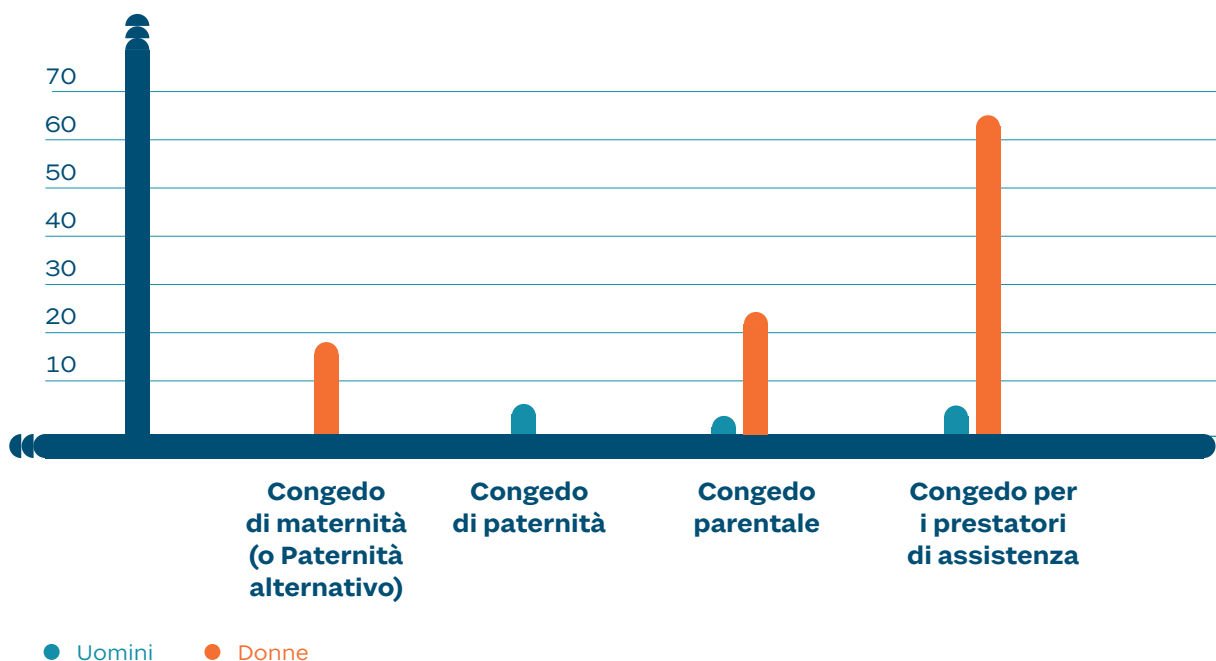
Promuovere un equilibrio tra vita professionale e personale è un elemento centrale nella strategia di welfare di Risto3. Garantire ai propri dipendenti l'accesso a strumenti concreti di conciliazione significa non solo rispondere a esigenze familiari e assistenziali, ma anche rafforzare il benessere individuale e l'engagement organizzativo.

Nel corso del 2024, in virtù della legge nazionale e dei contratti collettivi, il 100% dei dipendenti di Risto3 ha diritto a congedi per motivi familiari e circa l'8% dei dipendenti di Risto3 ne ha usufruito (se si considerano tutte le tipologie di congedo per motivi familiari, comprendenti maternità, paternità, congedi parentali e congedi per prestatori di assistenza), con una distribuzione del 88% tra le dipendenti donne e del 12% tra i dipendenti uomini.

Il numero più elevato di richieste si registra nella categoria operai, con 99 donne e 11 uomini che hanno fruito dei congedi. La tipologia più utilizzata è stata il congedo per prestatori di assistenza (65 donne e 5 uomini), seguita dai congedi legati alla genitorialità. Questi ultimi si articolano in due forme: i congedi obbligatori (maternità e paternità) e quelli facoltativi (congedo parentale). Nel 2024, il congedo di maternità obbligatoria è stato utilizzato da 17 lavoratrici, mentre 7 lavoratori hanno usufruito del congedo di paternità. Il congedo parentale facoltativo è stato richiesto da 22 donne e 3 uomini.

A conferma dell'efficacia delle politiche di conciliazione vita-lavoro adottate dalla Cooperativa, si registra un tasso di rientro al lavoro dopo il congedo per motivi familiari pari al 98,31% (116 su 118 persone) e un tasso di retention del 100% nei 12 mesi successivi al rientro. Questi dati riflettono l'efficacia delle azioni messe in campo e l'impegno della Cooperativa nel garantire un reinserimento efficace e rispettoso delle esigenze delle persone.

CONGEDO PER MOTIVI FAMILIARI PER TIPOLOGIA



Dipendenti che hanno usufruito del congedo per motivi familiari, per genere	2024
Uomini	14
Donne	104
Totale	118

Dipendenti che sono tornati al lavoro dopo aver usufruito del congedo per motivi familiari e che sono ancora dipendenti dell'organizzazione nei 12 mesi successivi al rientro, per genere	2024
Uomini	14
Donne	102
Totale	116

Dipendenti che sono tornati al lavoro durante il periodo di rendicontazione dopo aver usufruito del congedo per motivi familiari, per genere	2024
Uomini	14
Donne	102
Totale	116

[S1-16] Metriche di retribuzione (divario retributivo e retribuzione totale)

L'analisi delle metriche di remunerazione è uno strumento importante per comprendere e affrontare il divario retributivo di genere, un indicatore chiave dell'equità all'interno di un'organizzazione.

Nel 2024, il divario retributivo medio di genere di Risto3, calcolato considerando la differenza del salario base (ovvero dell'importo minimo, fisso pagato a un dipendente per lo svolgimento delle sue mansioni) medio orario tra uomini e donne per categoria professionale, evidenzia alcune differenze tra uomini e donne. La discrepanza più marcata si registra tra gli Impiegati, dove il salario base medio degli uomini è pari a 2.633 euro, contro i 2.101 euro delle donne, con un divario del 20%.

Tra i Quadri, il gap retributivo si attesta al 17%, con una media di 5.299 euro per gli uomini e 4.411 euro per le donne. Nella categoria degli Operai, che rappresenta il 96% della forza lavoro, la differenza è del 13% (1.808 euro per gli uomini e 1.576 euro per le donne). Per la categoria dei Dirigenti non è stato possibile calcolare il dato in quanto non sono in forza donne per tale categoria professionale.

Si segnala che, nell'ambito della certificazione per la parità di genere, Risto3 ha calcolato la percentuale di differenza retributiva per livello di inquadramento e a parità di competenze e responsabilità, e per tutti i livelli di inquadramento è stato rispettato il limite che prevede che il delta non sia superiore al 10% con l'obiettivo di andare a ridurlo per gli anni successivi. In tale contesto, sarà importante indagare le motivazioni sottostanti alle differenze riscontrate, quali ad esempio l'impatto delle interruzioni di carriera legate alla maternità che possono rallentare l'avanzamento retributivo, differenti performance individuali e percorsi professionali precedenti all'ingresso in Risto3, ecc.

Attraverso un'azione mirata e il monitoraggio costante con la promozione della trasparenza salariale, l'implementazione di politiche di conciliazione vita-lavoro efficaci, la promozione di percorsi di carriera equi e l'eliminazione di bias nei processi di valutazione e retribuzione, sarà possibile avviare un percor-

so per colmare questo divario e promuovere una cultura aziendale più equa e inclusiva. Il tasso di remunerazione totale annua, calcolato come rapporto tra la retribuzione della persona con il salario più elevato e la retribuzione mediana dei dipendenti (ad esclusione della persona con il salario più elevato), è pari a 6,12. Questo valore riflette la struttura retributiva dell'organizzazione, fortemente concentrata nella categoria degli Operai.

[S1-17] Incidenti, denunce e impatti gravi in materia di diritti umani

Nel corso del 2024, Risto3 non ha registrato alcun incidente, denuncia o evento connesso a violazioni dei diritti umani all'interno della propria forza lavoro, né sono state rilevate ammende, sanzioni o risarcimenti significativi in materia. Parimenti, nel corso dell'ultimo triennio, non sono stati documentati episodi di discriminazione.

[ENTITY SPECIFIC] Socie e Soci

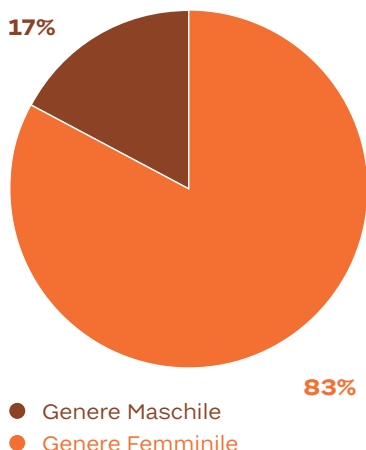
Struttura cooperativa e base sociale

Risto3 è una società cooperativa di produzione e lavoro che opera secondo il principio della mutualità prevalente, come definito dallo Statuto e dal "Regolamento interno Soci" approvato nel 2017.

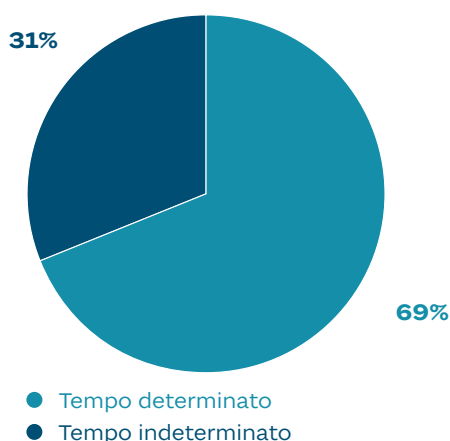
L'obiettivo della Cooperativa è garantire continuità occupazionale e miglioramento delle condizioni lavorative, professionali ed economiche delle socie e dei soci, attraverso la gestione in forma associata e la prestazione della propria attività lavorativa. Risto3 si impegna inoltre a promuovere pari opportunità e inclusione sociale, con particolare attenzione all'occupazione femminile e all'inserimento di persone appartenenti a categorie svantaggiate.

La governance cooperativa si fonda su principi di partecipazione, autogestione e coinvolgimento attivo della base sociale nella definizione degli obiettivi strategici, con l'intento di generare valore sostenibile nel lungo periodo. Nel 2024 la Cooperativa ha registrato un totale di 420 soci¹⁴, di cui 326 soci ordinari, 93 soci speciali e 1 socio sovventore. Il rapporto mutualistico si realizza tramite un contratto di lavoro subordinato o autonomo, instaurato tra la Cooperativa e le socie/i soci. La maggior parte della base sociale è rappresentata da donne (83%) con un rapporto di lavoro a tempo indeterminato nel 69% dei casi. L'età prevalente è compresa tra i 40 e i 60 anni (75%) e oltre la metà (52%) è entrata nella compagine sociale da meno di dieci anni.

SOCI DIPENDENTI PER GENERE

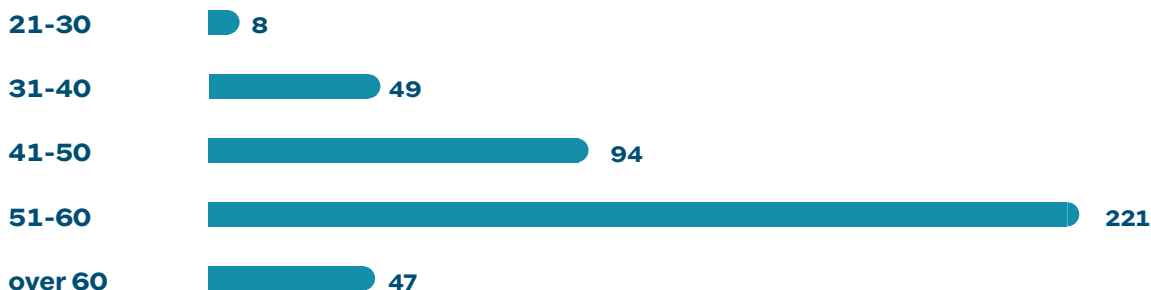


SOCI DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO



14 I Soci Ordinari sono lavoratori dipendenti o autonomi con contratto attivo e consolidata esperienza professionale e cooperativa; versano una tassa di ammissione stabilita annualmente. I Soci Speciali, detti "in prova", sono dipendenti ammessi dal Consiglio di Amministrazione e versano una quota di capitale sociale; possono diventare ordinari dopo un percorso massimo di cinque anni. I Soci Sovventori sono persone fisiche o giuridiche che contribuiscono con capitale finalizzato allo sviluppo o al potenziamento aziendale (L. 59/1992).

SOCI DIPENDENTI PER FASCIA D'ETÀ



SOCI DIPENDENTI PER ANZIANITÀ DI ASSOCIAZIONE



La presenza dei soci dipendenti è distribuita sul territorio trentino con una concentrazione maggiore in Val d'Adige (141 soci), seguita da Vallagarina (84), Alta Valsugana e Bersntol (26), Valli Giudicarie (25), Rotaliana e Königsberg (25), Alto Garda e Ledro (25) e Valsugana e Tesino (15).

Gestione del rapporto con la base sociale e partecipazione alla vita associativa

La gestione del rapporto con la base sociale è affidata all'Ufficio Soci, che opera sotto la Presidenza, delegata dal Consiglio di Amministrazione alla definizione delle strategie di relazione con i soci. Sono attivi canali di comunicazione diretti, tramite e-mail e numero telefonico dedicato, per garantire accessibilità e supporto continuo.

La base sociale di Risto3 è convocata due volte all'anno in Assemblea: nel mese di maggio per l'approvazione del bilancio d'esercizio e nel mese di novembre per un aggiornamento sull'andamento gestionale, sulle principali progettualità in corso e sugli obiettivi strategico-industriali della Cooperativa. Al fine di garantire un'informazione adeguata e favorire una partecipazione consapevole, prima dell'Assemblea di approvazione del bilancio vengono organizzate pre-assemblee territoriali. In caso di modifiche rilevanti di natura politica-istituzionale (quali modifiche statutarie, aggiornamenti regolamentari), possono essere previsti ulteriori incontri informativi con la base sociale.

Dopo un anno dall'ingresso nella base sociale, i soci accedono a una serie di benefici economici e non economici. Tra questi vi sono il ristorno calcolato sull'utile di bilancio, contributi per spese mediche e previdenziali, condizioni agevolate per l'anticipo del TFR e in caso di superamento del periodo di comporta. I soci ordinari possono inoltre accedere al prestito sociale con tasso di interesse riconosciuto dalla Cooperativa e a contributi più vantaggiosi per l'accantonamento del TFR in fondi di sistema. In particolare, tutti i soci hanno accesso a un piano di welfare dedicato, che include la copertura sanitaria tramite Cooperazione Salute e altre agevolazioni, confermate anche per il 2024. Nell'anno di riferimento, ai soci è stato riconosciuto un bonus natalizio di importo superiore rispetto a quello previsto per i collaboratori non soci.

Attività di informazione e formazione a favore della base sociale

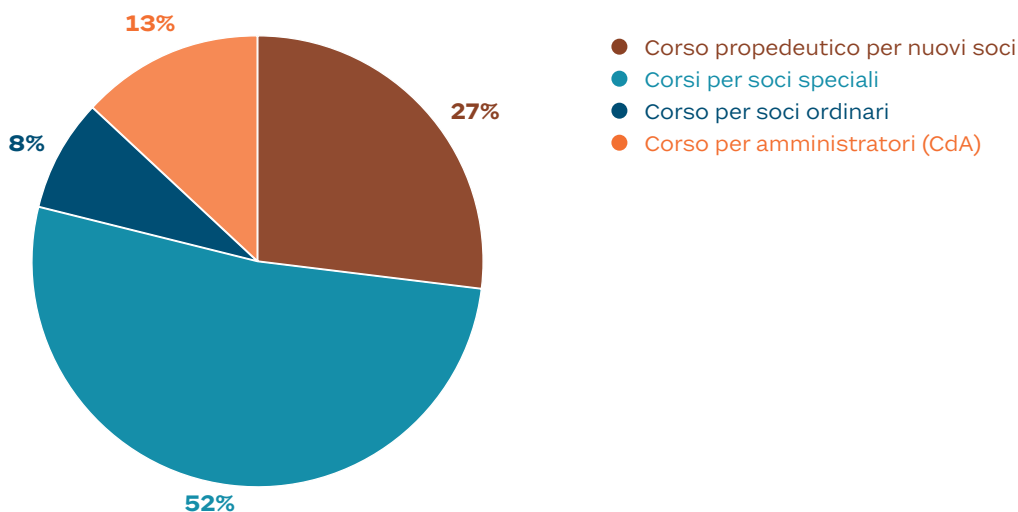
Un elemento centrale per il coinvolgimento attivo e la crescita culturale e professionale della base sociale è rappresentato dalle iniziative formative finalizzate alla trasmissione dei valori aziendali e alla comprensione del significato dell'essere socio di Risto3.

Fin dal momento in cui un lavoratore manifesta l'intenzione di candidarsi all'ingresso nella base sociale, la Cooperativa attiva un percorso propedeutico, che ha l'obiettivo di fornire informazioni chiare e complete sui diritti, i doveri, le responsabilità e i benefici connessi alla qualifica di socio, nonché sui principi valoriali che guidano l'operato della Cooperativa. Il processo si articola in diverse fasi: l'iscrizione al percorso, la partecipazione a corsi propedeutici, un colloquio motivazionale e, infine, la presentazione della domanda di ammissione. Tali tappe consentono al Consiglio di Amministrazione di valutare l'idoneità dei candidati e, allo stesso tempo, permettono agli aspiranti soci di riflettere consapevolmente sulla propria adesione ai valori cooperativi.

Per i soci speciali è stato inoltre strutturato un percorso triennale di formazione, articolato in sei moduli a cadenza semestrale. I contenuti trattati riguardano la cultura aziendale, l'organizzazione interna della Cooperativa e i principi della cooperazione. Questo programma formativo ha l'obiettivo di costruire una base sociale informata e consapevole fin dai primi anni di partecipazione.

Nel corso del 2024, Risto3 ha erogato oltre 1.260 ore di formazione rivolte alla base sociale, con una prevalenza di partecipazione da parte dei soci speciali (52%) e dei nuovi soci (27%).

NUMERO DI ORE DI FORMAZIONE SOCI PER TIPOLOGIA



Un'ulteriore iniziativa di valore, volta a rafforzare il senso di appartenenza e la coesione sociale, è rappresentata dal viaggio formativo riservato ai soci ordinari. Oltre agli obiettivi formativi e ricreativi, tale esperienza mira a consolidare le relazioni all'interno della base sociale, favorendo il confronto, la condivisione e la partecipazione attiva.

La comunicazione con la base sociale è supportata anche da strumenti informativi periodici, come la rivista SEI 3, curata dall'Ufficio Soci, e la rivista In Cooperativa, pubblicata dalla Federazione Trentina della Cooperazione. Inoltre, la Cooperativa utilizza il portale MyRisto3 per pubblicare aggiornamenti e contenuti informativi rilevanti. Le novità pubblicate sono comunicate tempestivamente ai soci tramite SMS, garantendo un flusso informativo efficace e puntuale. Ogni socio attraverso il portale "myristo3" (<https://risto3.it/it/login/>) può accedere ai dati relativi alla sua posizione sociale.

SOCI IN 3D - DESIGN PARTECIPATO

"Soci in 3D – Design partecipato" è un laboratorio di co-progettazione avviato nel 2018 allo scopo di rivedere e arricchire il significato del socio di Risto3, mettendone a fuoco le necessità e gli strumenti utili ad esercitare questo importante ruolo.

Cooperare significa infatti operare insieme, contribuire attivamente al soddisfacimento di un fine comune che consiste nel creare una società di proprietà comune, controllata democraticamente per rispondere ai bisogni economici, sociali e culturali delle socie e dei soci.

Con tale animo, sono organizzate attività pratiche e momenti di studio in team con strumenti di indagine e di condivisione del lavoro in cui:

- **si identificano i compiti delle socie e dei soci e il loro ruolo nello sviluppo della Cooperativa;**
- **si mette meglio a fuoco il profilo del socio, sia a livello valoriale, che alla luce della complessità del presente;**
- **si costruiscono i percorsi di selezione e accompagnamento dei futuri soci coerenti con la cultura aziendale, incoraggiando partecipazione, proattività e responsabilità;**
- **si costruiscono le linee guida del percorso da soci speciali a soci ordinari;**
- **si individuano e si perfezionano i format da adottare per informare i soci (come le pre-Assemblee).**

Al progetto partecipano attivamente i membri del Consiglio di Amministrazione, i Coordinatori, i Direttori d'Area, i soci speciali e i soci ordinari. Il disegno dei processi, quando necessario, avviene con il supporto di un facilitatore esterno alla Cooperativa.

[S3] Comunità interessate

[ESRS 2 SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale

Dall'analisi di doppia materialità, Risto3 ha individuato due aree prioritarie attraverso cui le proprie attività generano impatti significativi sulla comunità: da un lato, quella sociale, che si concretizza promozione di iniziative mirate al sostegno/supporto o al soddisfacimento di specifici bisogni delle comunità stesse e una presenza capillare sul territorio che permette inoltre la creazione di opportunità di lavoro, in particolare per le donne e i soggetti appartenenti a categorie deboli; dall'altro, quella educativa, orientata a diffondere una cultura della sostenibilità alimentare.

Le comunità interessate che beneficiano degli impatti positivi generati dall'agire di Risto3 sono prevalentemente quelle del territorio Trentino, area di operatività di riferimento della Cooperativa.

PRESENZA NEL TERRITORIO E RAPPORTI CON LA COMUNITÀ

Risto3 contribuisce in modo diretto allo sviluppo delle comunità in cui opera grazie al sostegno offerto ad iniziative rivolte alla collettività oltre che grazie alla presenza capillare sul territorio che consente la valorizzazione dell'inclusione sociale. In particolare, la Cooperativa si distingue per un'attenzione rivolta al sostegno del mondo dello sport, del sociale, della cultura e al sostegno per l'inserimento lavorativo di donne e soggetti appartenenti a categorie fragili, generando un impatto positivo in termini di equità, coesione e benessere collettivo.

Una presenza così fitta sul territorio, unita alla capacità di rispondere in modo tempestivo e coerente ai bisogni della comunità, può attivare importanti opportunità. Tra queste, si evidenziano un rafforza-

mento della credibilità e della fiducia da parte degli stakeholder, il consolidamento del posizionamento competitivo dell'organizzazione e un ampliamento della base clienti, con conseguente potenziale crescita dei ricavi e rafforzamento della sostenibilità economica nel lungo periodo.

DIVULGAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE ALIMENTARE

In coerenza con la propria missione educativa, Risto3 genera un impatto positivo sulla comunità anche attraverso iniziative di sensibilizzazione e formazione rivolte a clienti, famiglie, partner e alla collettività in genere, con l'obiettivo di diffondere una cultura alimentare sana, consapevole e sostenibile. Queste attività, che includono percorsi educativi, eventi tematici e campagne informative, contribuiscono ad accrescere la conoscenza e l'adozione di pratiche alimentari responsabili.

Gli impatti positivi generati da tali iniziative si riflettono in un aumento della consapevolezza tra gli stakeholder che può generare un incremento del numero di clienti che si avvicinano ad un servizio di qualità e ne rilevano il valore. Le iniziative educative, inoltre, rappresentano un'occasione per distinguersi sul mercato, consolidando la propria identità valoriale e attivando nuove sinergie con partner pubblici e privati.

[IS3-1] Politiche relative alle comunità interessate

Attualmente, Risto3 non dispone di una policy formalizzata relativa alla gestione degli impatti, rischi e opportunità connessi al proprio rapporto con le comunità locali. Tuttavia, l'orientamento strategico della Cooperativa si fonda su un forte legame con il territorio trentino e su una visione cooperativa che integra responsabilità sociale, cultura alimentare e sviluppo locale. Le politiche e le pratiche adottate riflettono la duplice vocazione educativa e sociale di Risto3, due dimensioni strettamente interconnesse e orientate alla creazione di valore condiviso, alla partecipazione attiva e alla promozione di uno sviluppo sostenibile.

[ESRS 2 SBM-2] Interessi e opinioni dei portatori d'interessi

[IS3-2] Processi di coinvolgimento delle comunità interessate in merito agli impatti

La Cooperativa si pone sempre in un'ottica di ascolto e apertura nei confronti delle esigenze o iniziative proposte dalla comunità locale, tuttavia, il coinvolgimento della comunità stessa, oltre a quello effettuato nell'ambito di specifiche iniziative educative e a quanto già riportato nel paragrafo **[IRO-1]** **Descrizione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti**, non segue un processo strutturato di coinvolgimento.

Nell'ambito delle attività di educazione alimentare rivolte al mondo scolastico, Risto3 adotta un sistema organizzato di rilevazione del gradimento e dei bisogni. Al termine di ogni intervento formativo, viene somministrato un **questionario** agli insegnanti con l'obiettivo di raccogliere opinioni, suggerimenti e proposte. I dati raccolti vengono analizzati e utilizzati per orientare la progettazione delle attività educative dell'anno successivo, garantendo così una proposta in costante evoluzione, rispondente alle esigenze emerse. Al termine di ogni anno scolastico, viene inoltre condiviso con gli Uffici Istruzione e i Comitati di Vigilanza un **report sintetico** delle attività svolte e dei relativi livelli di gradimento, contribuendo alla trasparenza e alla costruzione di un dialogo aperto con le istituzioni.

[S3-3] Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono alle comunità interessate di esprimere preoccupazioni

A seguito della conduzione dell'analisi di doppia materialità, Risto3 non ha indentificato degli impatti negativi connessi alle comunità.

In generale le modalità per esprimere preoccupazioni o esigenze sono te al sistema di Whistleblowing implementato e sono illustrate nel paragrafo [G1-3] [Prevenzione e individuazione della corruzione attiva o passiva](#).

[S3-4] Interventi su impatti rilevanti sulle comunità interessate e approcci per gestire i rischi rilevanti e conseguire opportunità rilevanti per le comunità interessate, nonché efficacia di tali azioni

PRESENZA NEL TERRITORIO E RAPPORTI CON LA COMUNITÀ

Negli ultimi anni, Risto3 ha progressivamente consolidato la propria funzione di attore responsabile e proattivo all'interno del tessuto territoriale, adottando un approccio strategico volto a generare impatti positivi, mitigare rischi sociali e valorizzare opportunità di crescita condivisa. In questa cornice, la Cooperativa sostiene e promuove una pluralità di iniziative, selezionate in coerenza con la propria missione. Per il 2024, gli investimenti destinati allo sviluppo e al sostegno del territorio e delle comunità locali ammontano a € 60.230, registrando una crescita significativa rispetto al biennio precedente (+47% rispetto al 2023). Le azioni intraprese si articolano in quattro principali aree di intervento:

- **Supporto alle attività sociali**

Risto3 promuove iniziative di solidarietà e contrasto al disagio sociale, tra cui la raccolta fondi a favore dello sportello psicologico promosso da *I Bambini delle Fate* e *Associazione Diabete Giovanile del Trentino* e l'organizzazione di un'asta pubblica destinata a progetti di redistribuzione delle eccedenze alimentari e sensibilizzazione contro lo spreco.

- **Cultura, formazione e ricerca**

La Cooperativa contribuisce a progetti culturali e formativi di rilevanza territoriale, sostenendo eventi come il *Tour dell'Autonomia*, il *Trento Film Festival* e la mostra dell'*Associazione Ornitologica Trentina*. È inoltre coinvolta in raccolte fondi a favore della ricerca scientifica, come la *Cena in Verde* e le attività promosse da LILT in occasione della *Marcialonga*, con particolare attenzione alla prevenzione in ambito sportivo.

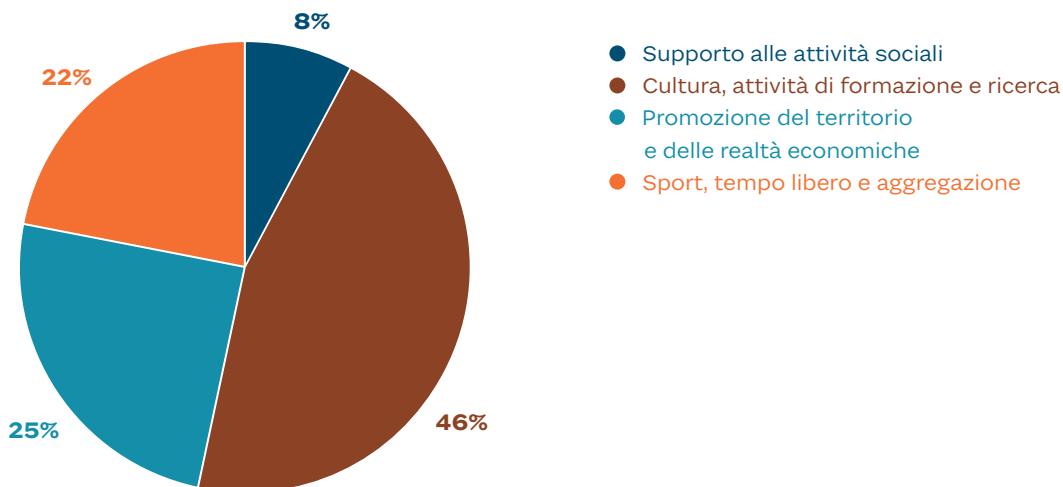
- **Sport, tempo libero e aggregazione**

Risto3 supporta attivamente lo sport come strumento di inclusione e benessere, attraverso partnership con società locali quali *Trento Calcio Femminile ASD*, *AC Trento 1921*, *Pergine Volley*, *Arco-baleno Basket* e *Aquila Basket*. Tra le iniziative di rilievo si segnala l'organizzazione della cena "Zero Spreco", in occasione dell'*Earth Day*.

- **Promozione del territorio e valorizzazione delle realtà economiche locali**

Attraverso la collaborazione con SAT (Società Alpinisti Tridentini), la Cooperativa sostiene progetti di sensibilizzazione legati alla tutela della montagna e al rispetto degli ecosistemi alpini, rafforzando il proprio impegno per una fruizione responsabile del territorio.

INIZIATIVE RIVOLTE ALLA COMUNITÀ PER MACRO-AMBITO DI INTERVENTO



DIVULGAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE ALIMENTARE

Risto3 prende parte a progetti collaborativi e programmi strutturati di educazione alimentare con enti pubblici, associazioni e reti territoriali, finalizzati alla promozione della consapevolezza alimentare, alla riduzione degli sprechi e al rafforzamento del legame tra cittadino e territorio.

• Iniziative di educazione alimentare rivolte agli studenti

Risto3 promuove numerose iniziative educative nelle scuole primarie e secondarie di primo grado, con l'obiettivo di sensibilizzare i più giovani sull'importanza di una corretta alimentazione e sul valore del cibo. Nel 2024 gli incontri si sono svolti nelle scuole della Comunità della Vallagarina, delle Giudicarie e nell'ambito della Gestione Associata tra le Comunità della Valle dei Laghi, Valle di Cembra e Territorio Val d'Adige.

Le attività hanno incluso lezioni frontali, giornate educative e momenti conviviali come le colazioni formative, occasioni speciali per affrontare temi importanti come la stagionalità degli alimenti, i principi di una dieta equilibrata, la piramide alimentare sostenibile e il ciclo di vita del cibo. Ogni intervento si è concluso con la distribuzione di materiali didattici, tra cui fogli-gioco e riepiloghi tematici, per favorire la riflessione e il dialogo anche in ambito familiare.

Nel 2024, le iniziative di educazione alimentare hanno coinvolto 3.606 studenti in 71 giornate, per un totale di 285 ore di formazione. Il personale interno di Risto3 ha dedicato circa 570 ore alla preparazione dei contenuti, allo svolgimento degli incontri e alla trasferta. Al termine di ogni intervento, i docenti hanno ricevuto un questionario di valutazione dell'attività proposta.

Food Rules

Food Rules è un progetto formativo nato dalla collaborazione tra Risto3, ShairTech e Banco Alimentare Trentino, con il sostegno dell'Unione Europea. L'iniziativa ha l'obiettivo di individuare nella ristorazione collettiva strumenti concreti per la riduzione degli sprechi alimentari, attraverso un approccio basato su dati misurabili e azioni di sensibilizzazione mirate. La prima fase ha previsto la rilevazione sistematica degli scarti in cucina e degli avanzi nei piatti degli studenti delle mense universitarie di Trento, finalizzata all'adozione di misure correttive. La seconda fase ha coinvolto direttamente gli utenti nella riduzione delle porzioni richieste, sensibilizzandoli sulla possibilità di destinare le eccedenze alimentari al Banco Alimentare.

Nel 2024 sono stati organizzati 9 incontri formativi della durata di circa un'ora ciascuno in collaborazione anche con altre realtà del territorio.

Complessivamente, il personale interno ha dedicato 2.080 ore al progetto, corrispondenti a 260 giornate lavorative, mentre le spese sostenute per la redazione del materiale informativo e la promozione dell'iniziativa ammontano a 10.065 euro.

Nel 2024 il progetto ha raggiunto circa 24.000 persone, tra eventi, momenti formativi e iniziative educative. Tra queste si segnalano:

- **Three Green Days:** tre giornate presso ENAIP Villazzano sui temi della sostenibilità;
- **Cucinare senza sprecare:** tre serate di cucina anti-spreco per studenti universitari;
- **Challenge "Against Food Waste":** attività con gli studenti del Liceo STEAM di Rovereto;
- **Attivazione del ritiro eccedenze** presso BLM Adige Sala di Levico Terme.

Inoltre, nell'ambito dell'iniziativa sono stati distribuiti 1.000 sacchetti salva spreco in tessuto, incoraggiando i partecipanti a ridurre gli sprechi alimentari attraverso una gestione più consapevole degli avanzi.

Benvenuti Primini

L'iniziativa "Benvenuti Primini" è rivolta ai bambini iscritti alle classi prime della scuola primaria e ai loro genitori. L'obiettivo è facilitare il primo approccio alla ristorazione scolastica, favorendo una comprensione condivisa dei principi alimentari seguiti in mensa e creando una continuità educativa tra scuola e famiglia.

Nel 2024 sono stati realizzati 14 incontri della durata di circa due ore ciascuno, ospitando un totale di 410 partecipanti. In particolare, sono stati coinvolti 250 partecipanti in Alto Garda e Ledro (6 eventi) e 160 partecipanti in Bassa Valsugana e Tesino (8 eventi).

Il personale Risto3 ha dedicato 56 ore complessive al progetto. Durante ogni incontro è stato consegnato un quaderno didattico a ciascun bambino.

- **Cene informative per le famiglie**

Per rafforzare il legame tra scuola e famiglia, Risto3 ha proposto 28 cene informative gratuite distribuite su 14 giornate, in collaborazione con la Comunità della Vallagarina. L'iniziativa ha coinvolto complessivamente 1.750 persone. Durante le serate, i genitori hanno potuto conoscere da vicino il servizio mensa, apprezzandone gli aspetti organizzativi e nutrizionali, oltre ad assaggiare le pietanze abitualmente servite ai propri figli.

Il personale interno della Cooperativa ha dedicato 84 ore alla preparazione dei pasti e alla gestione degli eventi.

- **Serate educative per la comunità**

Nel 2024 sono stati proposti sette appuntamenti pubblici dedicati alla sensibilizzazione alimentare, per un totale di 9,5 ore formative e 180 partecipanti sul territorio trentino:

- **Quattro serate del ciclo *Mangiare in-formati*, organizzate in collaborazione con la Comunità delle Giudicarie (Storo e Pieve di Bono) nel mese di marzo 2024;**
- **Un intervento al *Trento Film Festival* dal titolo "*Cibo e Montagna, per sentirti ancora più forte*" a maggio 2024;**
- **Un incontro informativo sull'alimentazione presso l'Aquila Basket Village a giugno 2024;**
- **Una serata educativa al convitto Wasserfall nel mese di novembre 2024.**

I progetti hanno visto il coinvolgimento del personale interno per 19 ore di gestione dell'iniziativa e 9,5 ore di formazione. Per le serate tematiche aperte alla cittadinanza è in corso una revisione del format in direzione di strumenti più accessibili e digitali, come i webinar, al fine di poter incrementare il numero di persone raggiunte e quindi l'impatto generato.

[S3-5] Obiettivi legati alla gestione degli impatti rilevanti negativi, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti

Nel 2024 sono state realizzate specifiche campagne di comunicazione rivolte agli stakeholder, secondo un piano strutturato con azioni differenziate in base al target, finalizzate a promuovere l'alimentazione consapevole e a sensibilizzare la comunità sui temi di sostenibilità. Tuttavia, ad oggi, Risto3 non ha ancora formalizzato obiettivi misurabili e con scadenze definite per gestione degli impatti, dei rischi e delle opportunità connessi ai temi della "Presenza nel territorio e rapporti con la comunità" e "Divulgazione e sensibilizzazione alimentare". La Cooperativa riconosce l'importanza di stabilire obiettivi di gestione degli impatti, rischi e opportunità correlati a tale ambito, che favoriscano progressi concreti e per questo sta lavorando alla definizione di un Piano di Sostenibilità.

[S4] Consumatori e utilizzatori finali

[ESRS 2 SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale

La qualità, la sicurezza e l'innovazione dei servizi offerti rappresentano elementi fondamentali della strategia di Risto3. L'impresa si impegna costantemente per garantire standard elevati e per integrare processi di tutela degli utenti finali, minimizzando i rischi connessi alla privacy, alla trasparenza informativa e alla sicurezza alimentare. L'analisi di doppia materialità condotta dalla Cooperativa ha consentito di identificare gli impatti significativi associati allo stakeholder clienti e correlati al tema "Salute, sicurezza, qualità e innovazione del servizio".

Risto3 contribuisce attivamente alla promozione di corretti stili alimentari attraverso la formulazione di **menù equilibrati** e la selezione di ingredienti di qualità, generando un impatto positivo sul benessere nutrizionale degli utenti e orientandoli verso scelte alimentari consapevoli e sostenibili.

L'analisi ha individuato altresì alcune aree che meritano particolare attenzione nell'ottica di gestione dei possibili impatti negativi correlati. Il mantenimento di elevati standard nella **trasparenza dell'informativa sui prodotti e servizi** costituisce un elemento fondamentale per garantire che la clientela possa operare scelte pienamente informate e mantenere la fiducia nell'azienda. Inoltre, per quanto riguarda la **qualità e sicurezza alimentare**, Risto3 riconosce l'importanza di mantenere sistemi di controllo efficaci per prevenire potenziali impatti negativi legati a contaminazioni ambientali, presenza di agenti biologici e chimici nelle materie prime, nonché per assicurare procedure adeguate nelle fasi di conservazione e trasformazione degli alimenti. Questi aspetti richiedono l'implementazione e il costante aggiornamento di protocolli operativi rigorosi. Infine, la gestione della privacy e della sicurezza dei dati rappresenta un ambito che richiede costante presidio, considerando che eventuali carenze nei sistemi di protezione potrebbero influire sulla riservatezza delle informazioni delle aziende clienti. In relazione agli impatti, Risto3 ha individuato i correlati rischi potenziali che potrebbero generare conseguenze finanziarie e reputazionali per l'organizzazione. Similmente Risto3 ha individuato specifiche **opportunità** connesse all'adozione di pratiche alimentari responsabili e alla capacità dell'organizzazione di rispondere efficacemente ai bisogni emergenti della clientela/mercato; tali opportunità possono generare benefici sia in termini economici sia di posizionamento strategico.

I rischi e le opportunità sopra descritti si applicano a tutti i consumatori, senza essere limitati a categorie specifiche.

[S4-1] Politiche connesse ai consumatori e agli utilizzatori finali

OFFERTA DI PRODOTTI SICURI E DI QUALITÀ, PROPOSTA DI PASTI SANI ED EQUILIBRATI

Sebbene non esista una politica formalizzata, Risto3 adotta un approccio strutturato per la tutela degli utilizzatori dei propri servizi, basato su trasparenza, sicurezza e qualità. L'azienda garantisce il rispetto delle normative vigenti e implementa misure finalizzate a salvaguardare la salute e il benessere degli utenti, con particolare attenzione alle categorie più vulnerabili, come bambini e pazienti in ambito sanitario, per i quali vengono elaborati menù standardizzati e personalizzati, sulla base delle linee guida nazionali e provinciali in tema di sana alimentazione.

La filosofia Risto3 prevede:

- La sicurezza alimentare, assicurata attraverso la selezione rigorosa dei fornitori e l'adozione di controlli di qualità lungo tutta la filiera produttiva;
- Il benessere nutrizionale, garantito mediante l'offerta di menù bilanciati e la disponibilità di opzioni personalizzate per esigenze mediche o etico-religiose;
- La gestione delle segnalazioni, con l'implementazione di strumenti dedicati alla raccolta di feedback e alla risoluzione tempestiva dei reclami;
- L'inclusività, per assicurare che tutti gli utenti abbiano accesso a un servizio adeguato, indipendentemente da età, condizioni di salute o preferenze alimentari.

L'efficacia delle politiche adottate è monitorata attraverso audit interni, questionari di soddisfazione e un sistema strutturato di gestione dei reclami come descritti al paragrafo **[S4-4] Interventi su impatti rilevanti per i consumatori e gli utilizzatori finali e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il conseguimento di opportunità rilevanti in relazione ai consumatori e agli utilizzatori finali, nonché efficacia di tali azioni.**

Pur facendo riferimento a standard internazionali in materia di sicurezza alimentare e tutela dei consumatori – quali le normative europee (Regolamenti CE 178/2002, 852/2004, 1169/2011) e le linee guida dell'Organizzazione Mondiale della Sanità – l'impatto diretto dei Principi Guida delle Nazioni Unite su imprese e diritti umani, della Dichiarazione dell'OIL e delle Linee guida OCSE per le imprese multinazionali risulta ad oggi limitato rispetto al perimetro dei consumatori e degli utilizzatori finali.

Le politiche sopra descritte si applicano a tutti i contesti operativi, dalla ristorazione scolastica a quella aziendale e collettiva e rientrano in un approccio orientato alla creazione di valore condiviso e alla gestione proattiva di impatti, rischi e opportunità legati alla relazione con i consumatori.

MENÙ SCOLASTICI, AZIENDALI, RSA E A DOMICILIO

La definizione dei menu Risto3 si basa su criteri nutrizionali scientificamente validati e adattati alle diverse tipologie di utenza. In ambito scolastico, i menù sono elaborati secondo le Linee Guida per una Sana Alimentazione (CREA), i LARN della SINU e i Criteri Ambientali Minimi (CAM). Il modello di riferimento è la dieta mediterranea, riconosciuta come patrimonio culturale dall'UNESCO e considerata equilibrata dal punto di vista nutrizionale e ambientale.

Per i bambini dai 6 ai 14 anni, il **menù scolastico** giornaliero include primo, secondo, verdure crude e cotte, pane e dessert (frutta, yogurt o dolce casalingo), con un contenuto calorico medio del pranzo è pari a 780 kcal per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Nel 2024, l'89,69% dei pasti ha rispettato integralmente le linee guida nutrizionali previste.

In caso di intolleranze, allergie o esigenze etico-religiose, vengono predisposte diete personalizzate, che nel 2024 hanno interessato il 16,9% degli utenti del servizio scolastico.

Per le scuole secondarie di secondo grado e le università, è previsto un menù a più portate con ampia

possibilità di scelta. Il contenuto nutrizionale medio¹⁵ dei menu previsti per il pranzo è di 900 Kcal per i ragazzi delle scuole secondarie di secondo grado e di 2.000 Kcal per gli studenti universitari.

Nelle **mense aziendali** e nei ristoranti self-service, i menù sono sviluppati considerando il gradimento dell'utenza adulta e i principi della sana alimentazione. Alcuni clienti richiedono stabilmente opzioni vegetariane o giornate tematiche dedicate alla sostenibilità e al territorio. Il contenuto nutrizionale medio è di 2.000 kcal giornaliera.

Per le **RSA** e il servizio **pasti a domicilio**, la progettazione è affidata al team dietetico interno, con attenzione alle esigenze specifiche della popolazione anziana. I menù sono adattati in base alle richieste delle strutture e alle condizioni individuali, con interventi diretti in loco da parte delle dietiste, ove necessario. Il contenuto nutrizionale medio dei menu previsti questa utenza¹⁶ è di 1.800 Kcal giornaliera.

TUTELA DELLA PRIVACY DEI CLIENTI

Risto3 riconosce la centralità della tutela della privacy dei clienti e ha definito un sistema strutturato per garantire la protezione dei dati personali e la gestione efficace delle segnalazioni.

Il Responsabile della Protezione dei Dati (DPO) e il Delegato Privacy sovrintendono alle attività di conformità, garantendo il rispetto delle disposizioni normative e aggiornando i processi aziendali in base alle evoluzioni legislative e operative.

[ESRS 2 SBM-2] Interessi e opinioni dei portatori d'interessi [S4-2] Processi di coinvolgimento dei consumatori e degli utilizzatori finali in merito agli impatti

Risto3 ha implementato un sistema strutturato di coinvolgimento degli stakeholder finalizzato a garantire la qualità e la sicurezza dei propri servizi mediante un dialogo sistematico e partecipativo. Il processo si articola in quattro fasi: dalla raccolta dei feedback diretti, al coinvolgimento dei rappresentanti dei clienti, passando per il monitoraggio e l'analisi dei dati, fino alla definizione di azioni correttive. La raccolta dei feedback viene effettuata attraverso questionari periodici distribuiti al settore scolastico e aziendale, integrati da canali digitali dedicati alle segnalazioni e ai suggerimenti, consentendo un confronto diretto e continuativo con tutti gli attori coinvolti nel processo.

Inoltre, il sistema di engagement prevede il coinvolgimento attivo di comitati mensa, rappresentanti delle aziende clienti e clienti consumatori finali radunati in focus group che costituiscono la base per un processo di miglioramento continuo.

Le informazioni acquisite mediante questi diversi canali di partecipazione vengono analizzate e utilizzate per orientare le decisioni relative alla progettazione dei menu, ai processi operativi, alla revisione dei servizi e all'implementazione di programmi formativi per il personale.

L'efficacia di questi processi viene monitorata attraverso una combinazione di strumenti che includono l'analisi dell'andamento degli indicatori di soddisfazione dell'utenza, il tracciamento sistematico delle segnalazioni per numero e tipologia e i feedback ricevuti nel corso dei focus group circa l'effettiva validità delle azioni di miglioramento implementate.

L'approccio partecipativo si estende alla comunicazione trasparente delle informazioni relative ai menù attraverso portali digitali dedicati.

Nel settore della ristorazione scolastica, i portali www.risto3.it, www.dietescuole.it e www.menuscuole.it facilitano l'interazione con le famiglie per la consultazione dell'offerta annuale e la richiesta di diete speciali, mentre per la ristorazione aziendale, collettiva e residenziale la piattaforma www.ioristoqui.it.

¹⁵ Stimato in quanto la dieta non è fissa e quindi il contenuto nutrizionale varia a seconda delle scelte eseguite da ogni utente.

¹⁶ Esclusi i pasti consegnati a domicilio.

risto3.it consente agli utenti di accedere autonomamente alle informazioni sugli ingredienti utilizzati nei menù. Nei ristoranti per rafforzare la **trasparenza delle informazioni** sui prodotti e servizi offerti, Risto3 ha introdotto anche strumenti digitali innovativi, come QR code informativi e schermi interattivi, che facilitano l'accesso immediato e chiaro ai contenuti nutrizionali e agli ingredienti dei piatti. Nel complesso tale approccio assicura che l'equilibrio nutrizionale, la varietà dell'offerta e l'inclusione delle esigenze alimentari specifiche corrispondano efficacemente ai bisogni manifestati dagli stakeholder.

[S4-3] Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai consumatori e agli utilizzatori finali di esprimere preoccupazioni

OFFERTA DI PRODOTTI SICURI E DI QUALITÀ, PROPOSTA DI PASTI SANI ED EQUILIBRATI

Con l'obiettivo di offrire ai clienti un supporto efficace nella gestione di segnalazioni e criticità, Risto3 ha predisposto un insieme strutturato di processi e canali di ascolto, finalizzati a porre rimedio agli impatti negativi eventualmente generati dai propri servizi e a garantire risposte tempestive alle esigenze e preoccupazioni degli utenti.

Le modalità attraverso cui i clienti possono inoltrare segnalazioni sono varie: questionari online o direttamente somministrati, sezione dedicata del sito www.risto3.it, la mail reclami@risto3.it, i canali di Whistleblowing come illustrati nel paragrafo **[G1-3] Prevenzione e individuazione della corruzione attiva o passiva**.

TUTELA DELLA PRIVACY DEI CLIENTI

Per quanto riguarda gli impatti relativi alla privacy i clienti hanno a disposizione il canale mail privacy@risto3.it per segnalare problematiche inerenti tale ambito, o richiedere la rettifica o cancellazione dei dati personali, o per comunicare eventuali violazioni e preoccupazioni sulla sicurezza delle informazioni. La Privacy Policy e le relative informative sono accessibili online (<https://risto3.it/it/privacy-policy/>). Ogni segnalazione viene analizzata dal Responsabile della Protezione dei Dati (DPO), che coordina le azioni necessarie per risolvere la criticità. Il cliente riceve una risposta entro i tempi previsti dalla normativa GDPR, con un massimo di 30 giorni. In caso di violazione della privacy, vengono attuate misure correttive immediate e, ove richiesto, notificata l'Autorità Garante.

[S4-4] Interventi su impatti rilevanti per i consumatori e gli utilizzatori finali e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il conseguimento di opportunità rilevanti in relazione ai consumatori e agli utilizzatori finali, nonché efficacia di tali azioni

Risto3 adotta un approccio rigoroso per mitigare i rischi associati alla sicurezza alimentare, all'informazione sui prodotti e alla protezione della privacy dei consumatori, garantendo al contempo elevati standard di qualità e trasparenza.

OFFERTA DI PRODOTTI SICURI E DI QUALITÀ

Uno dei principali rischi gestiti dall'azienda riguarda la **distribuzione errata di diete** per utenti allergici o intolleranti, che potrebbe derivare da errori di attivazione o gestione delle prescrizioni alimentari. Per minimizzare questa eventualità, Risto3 ha implementato procedure interne dettagliate, incluse nel ma-

nuale di autocontrollo delle strutture, che regolano il processo di somministrazione e garantiscono un monitoraggio costante. Inoltre, il personale dell'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica conduce visite ispettive periodiche nelle strutture, pianifica corsi formativi e fornisce consulenza costante alle cucine, con l'obiettivo per assicurare la corretta applicazione delle procedure e il rispetto degli standard aziendali e normativi.

Un ulteriore aspetto centrale della sicurezza nella somministrazione dei pasti riguarda la trasparenza informativa. Per questo, Risto3 ha implementato un sistema di **etichettatura dettagliata** che fornisce informazioni essenziali su ingredienti, allergeni e valori nutrizionali. La chiarezza delle etichette consente agli utenti di fare scelte alimentari consapevoli, mitigando il rischio di incidenti legati ad allergie o intolleranze.

Per una gestione efficace del **rischio legato al mancato rispetto delle normative sulla sicurezza alimentare**, Risto3 opera in conformità al Regolamento CE n. 852/2004, applicando i principi **HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Points). Questo sistema consente di identificare, valutare e tenere sotto controllo i pericoli significativi per la sicurezza degli alimenti, prevenendo la contaminazione lungo l'intera catena produttiva, dal ricevimento delle materie prime alla somministrazione. Alcune strutture sono certificate UNI EN ISO 22000:2018 e i relativi standard di gestione vengono estesi a tutte le sedi operative.

La prevenzione dei **rischi microbiologici** è assicurata attraverso la predisposizione del piano analitico annuale per il controllo microbiologico e chimico, audit interni di verifica, gestione delle non conformità e misure di controllo infestanti. Questi interventi riducono significativamente la probabilità di proliferazione di microrganismi patogeni, garantendo la sicurezza degli utenti.

A supporto della prevenzione e mitigazione degli impatti negativi, Risto3 si avvale di presidi tecnici e professionali interni dedicati alla sicurezza alimentare e dietetica, garantendo un miglioramento continuo delle performance attraverso sistemi strutturati di controllo, formazione e coinvolgimento dell'utenza. **L'Area sicurezza alimentare e dietetica**, che comprende figure professionali esperte in scienze e tecnologie alimentari, dietetica e nutrizione, in grado di assicurare in modo continuativo l'adeguamento delle pratiche aziendali agli standard igienico-sanitari, ai parametri nutrizionali aggiornati e alle normative di riferimento garantisce l'adozione di protocolli certificati e il rispetto di standard rigorosi permettendo a Risto3 di affrontare in modo efficace i rischi legati alla sicurezza alimentare. L'impiego di competenze qualificate consente di:

- **garantire il controllo tecnico degli alimenti lungo l'intera filiera;**
- **progettare pasti equilibrati e coerenti con i fabbisogni delle diverse utenze;**
- **assicurare la conformità del servizio a standard elevati di sicurezza alimentare.**

Grazie a questo assetto professionale e metodologico, Risto3 è in grado di ridurre i rischi legati a potenziali non conformità sanitarie o nutrizionali e, al contempo, di valorizzare le opportunità derivanti dalla crescente fiducia dei consumatori e delle consumatrici nei confronti di un'offerta trasparente, controllata e orientata al benessere.

L'Area si occupa di presidiare sull'effettuazione di test interni verificano regolarmente la chiarezza e la correttezza delle informazioni offerte, assicurando che ogni cliente possa accedere facilmente a contenuti completi, affidabili e comprensibili. L'impegno è quello di supportare scelte alimentari consapevoli, riducendo al minimo il rischio di contaminazioni, informazioni fuorvianti o insufficienti.

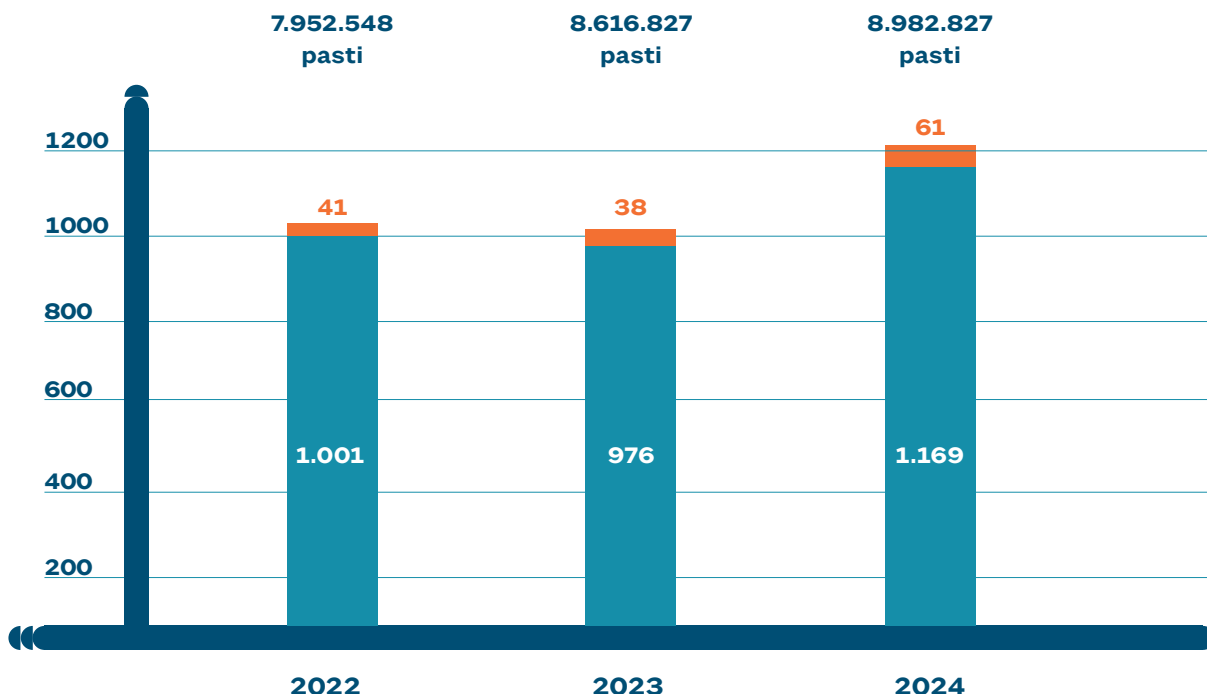
1. LE ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE IN AUTOCONTROLLO

L'Area Sicurezza Alimentare e Dietetica si occupa del coordinamento delle attività di analisi, che vengono svolte da un laboratorio esterno accreditato. Annualmente Risto3 valuta e pianifica le analisi da fare in funzione ai risultati dei test eseguiti nell'anno precedente.

Nel 2024 sono state eseguite 1.247 analisi (erano 1.014 nel 2023 e 1.042 nel 2022).

Nel 2024 i risultati delle analisi di laboratorio hanno dato un risultato non conforme nel 5% dei casi, un dato leggermente in aumento rispetto al 2022 e il 2023 (in cui si erano riscontrate non conformità solo nel 4% dei casi), probabilmente dovuto all'incremento delle analisi svolte.

ANALISI DI LABORATORIO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



● Conformità ● Non conformità

Le analisi di laboratorio per la sicurezza alimentare sono parte di un piano annuale che Risto3 utilizza per monitorare le caratteristiche chimiche, fisiche e microbiologiche dei prodotti lungo l'intera filiera, dalle materie prime alle pietanze finite.

A seguire, una tabella riepilogativa delle analisi effettuate, con un focus sul settore scolastico, per il quale i test risultano conformi al 96%. In generale, la conformità dei test su tutte le aree operative della Cooperativa è del 94%.

I test eseguiti riguardano:

- **Prodotti finiti:** analisi su primi piatti, secondi piatti e contorni;
- **Acqua:** test su acqua di rete e acqua erogata da distributori;
- **Materie prime:** test su carni, latticini, ovoprodotti, pesce, frutta e verdura;
- **Temperature:** verifica delle temperature delle pietanze servite;
- **Tamponi:** analisi di igiene delle superfici di contatto e di lavoro degli alimenti.

	2024		2023	
	CONFORMITÀ	NON CONFORMITÀ	CONFORMITÀ	NON CONFORMITÀ
Ristorazione scolastica				
Prodotti finiti	118	2	115	1
Acqua	66	6	65	3
Materie prime	108	2	124	7
Temperatura	107	0	85	0
Tamponi	321	21	305	11
Altri settori				
Prodotti	236	15	57	0
Acqua	21	5	17	0
Materie prime	39	3	26	2
Temperatura	34	0	34	0
Tamponi	137	7	148	14
Totale	1187	61	976	38

2. AUDIT INTERNI DI CONTROLLO SULLE STRUTTURE

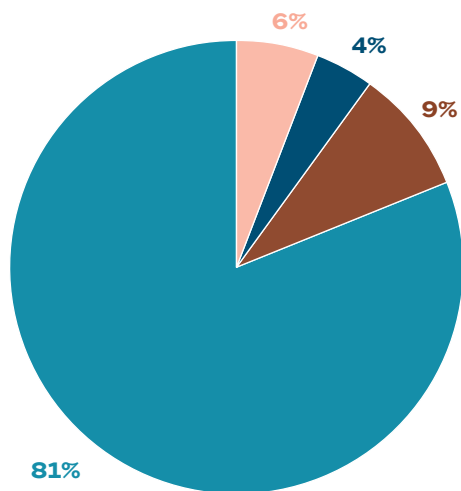
L'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica nel 2024 ha svolto 158 audit interni, registrando un incremento rispetto al biennio precedente, durante il quale erano stati effettuati 94 audit nel 2023 e 91 nel 2022. Nel 2024 otto strutture hanno riscontrato criticità per le quali è stata richiesta l'attuazione di misure correttive urgenti. Il monitoraggio delle attività nelle strutture è garantito attraverso un sistema di audit programmati annualmente, che tiene conto di diversi parametri, tra cui la tipologia di settore, il numero di pasti prodotti e il punteggio ottenuto negli audit precedenti.

Gli audit vengono condotti seguendo check-list specifiche, adattate alla tipologia di struttura da controllare: mense scolastiche, strutture certificate ISO 22000 e altre unità operative. Ogni check-list analizza oltre 100 aspetti suddivisi in cinque ambiti principali: igiene dell'ambiente, igiene delle attrezzature, igiene del personale, gestione dei prodotti e procedure di lavorazione.

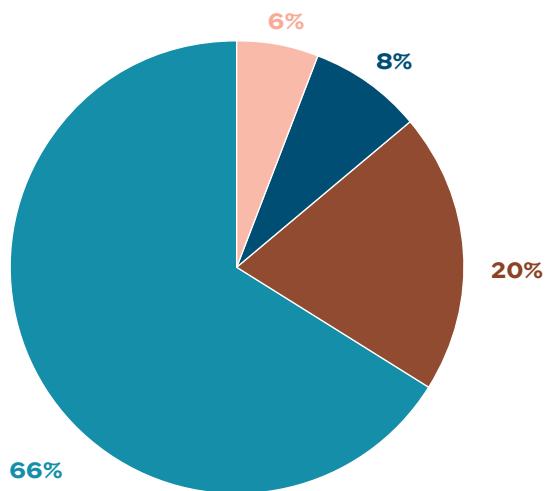
Negli ultimi anni, è stato rafforzato il monitoraggio della fase di distribuzione del pasto, con particolare attenzione alle mense scolastiche. In questo contesto, è stato introdotto un sistema di verifica delle caratteristiche organolettiche delle pietanze, del gradimento degli utenti e della corretta gestione delle diete per restrizioni mediche.

A seguito degli audit, vengono redatti report di riepilogo che includono un punteggio complessivo e un elenco delle non conformità e delle osservazioni rilevate. Gli aspetti che ottengono un punteggio inferiore a 0,6 su 1,0 sono classificati come non conformi.

AUDIT SVOLTI 2023



AUDIT SVOLTI 2024



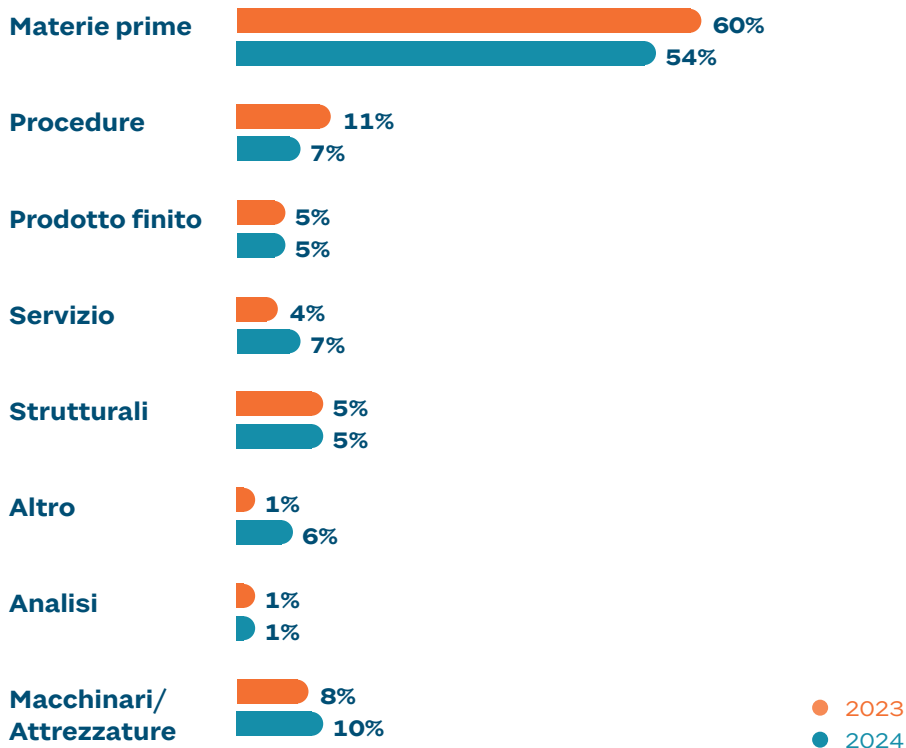
- Ristorazione sanitaria
- Ristoranti e Ristoranti Self
- Ristorazione aziendale e interaziendale
- Ristorazione scolastica

3. NON CONFORMITÀ INTERNE

Per supportare le attività di audit interno e garantire una gestione efficace delle problematiche riscontrate nelle strutture, Risto3 ha implementato un sistema dedicato alla segnalazione e gestione delle non conformità.

Ogni struttura ha accesso a un sistema informatico che consente di registrare eventuali rilievi legati all'attività quotidiana. Le segnalazioni vengono prese in carico dall'Ufficio Non Conformità, che provvede alla loro assegnazione agli uffici competenti in base alla natura del rilievo. Questo approccio permette una gestione tempestiva ed efficace delle criticità, favorendo il miglioramento continuo delle procedure operative e la conformità agli standard aziendali e normativi.

AREE DI NON CONFORMITÀ



Nel 2024, sono stati registrati 5997 rilievi, suddivisi per categoria come riportato nel grafico. Più del 54% delle segnalazioni ha riguardato le materie prime, con particolare attenzione al processo di prenotazione e consegna dei prodotti. A seguire, sono state rilevate criticità nella gestione delle procedure, principalmente segnalate attraverso gli audit interni dell'Ufficio Sicurezza Alimentare, oltre a problematiche legate al funzionamento di macchinari e attrezzature. Ulteriori rilievi sono stati attribuiti all'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica.

La gestione e la chiusura di ogni non conformità vengono tracciate tramite il gestionale aziendale, assicurando il monitoraggio e la presa in carico tempestiva delle segnalazioni. L'analisi periodica dei dati consente di individuare le principali criticità operative e attuare piani di miglioramento mirati, contribuendo a una gestione sempre più efficace delle strutture.

4. VERIFICHE ISPETTIVE ESTERNE

L'attività di audit interno è funzionale, oltre che al mantenimento di standard qualitativi elevati, anche alla prevenzione di potenziali non conformità derivanti da verifiche ispettive esterne ufficiali, che nel 2024 sono state 89 (5 in meno rispetto al 2023 e 16 in più rispetto al 2022): 72 eseguite dall'Azienda provinciale per i servizi sanitari e 17 eseguite dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità dei Carabinieri (NAS). Tali verifiche hanno avuto un esito positivo per il 51% dei casi. Gli esiti delle non conformità registrate sono stati principalmente con raccomandazione (31) e con prescrizione (16) dovuti principalmente a questioni relative agli immobili in cui Risto3 opera, spesso non di proprietà. Tutte le segnalazioni sono state gestite tempestivamente con azioni correttive a seguito di prescrizione dell'ente ispettore.

Nel corso del 2024 sono state inoltre eseguite 100 ispezioni da parte di enti esterni di controllo incaricati dall'ente pubblico appaltante.

Quest'anno Risto3 ha affrontato per la prima volta un controllo ufficiale da parte di APSS generato da un alert europeo inserito nel portale RASFF a seguito della non conformità rilevata su un MOCA. Tale audit ha dato esito positivo ed è stato correttamente gestito in collaborazione con l'ente ufficiale; il prodotto MOCA non conforme è stato rilevato e prontamente ritirato senza arrecare alcun danno agli utenti.

PROPOSTA DI PASTI SANI ED EQUILIBRATI

Per garantire un maggiore controllo sulla qualità e sicurezza delle pietanze somministrate e favorire una standardizzazione del processo produttivo, Risto3 ha istituito un **team di ricerca e sviluppo** composto da figure esperte in scienze e tecnologie alimentari e nutrizione.

In occasione dell'introduzione di nuovi piatti nei menù scolastici, il team svolge attività di sperimentazione durante i mesi estivi, testando le ricette attraverso panel test condotti sia con i clienti sia a livello interno. Questo approccio consente di valutare gradimento, caratteristiche organolettiche e aspetti nutrizionali, assicurando che ogni nuova proposta risponda agli standard qualitativi e di sicurezza richiesti.

TUTELA DELLA PRIVACY DEI CLIENTI

Il processo è soggetto a un monitoraggio continuo per garantire la conformità alle normative e migliorare l'efficacia delle azioni adottate. L'analisi delle segnalazioni consente di identificare le principali criticità e adeguare le procedure interne, mentre audit periodici permettono di verificare il rispetto degli standard normativi. Inoltre, la formazione continua del personale contribuisce a rafforzare le competenze necessarie per la corretta gestione della privacy e la protezione dei dati sensibili.

Le attività di attuazione della normativa sono state oggetto di una significativa riorganizzazione avviata nel 2022 e proseguita nel corso del biennio successivo. In particolare, Risto3 ha aggiornato il Manuale Privacy, che definisce le regole e i comportamenti da adottare per la salvaguardia dei dati, sulla base di una mappatura dettagliata di tutti i trattamenti svolti. Inoltre, ha istituito un registro delle attività di trattamento, costantemente aggiornato per tracciare le operazioni effettuate e garantire il rispetto degli obblighi normativi.

Per mitigare i rischi legati alla distruzione, perdita, modifica o divulgazione non autorizzata dei dati, Risto3 ha definito misure tecniche e organizzative adeguate al contesto e alla finalità del trattamento, valutando il livello di sicurezza necessario e implementando protocolli di protezione sia nella fase progettuale che esecutiva.

Risto3 è dotata di una struttura tecnologica atta a garantire i migliori standard di sicurezza. Questo permette di rispondere a eventuali vulnerabilità, ma anche a mutamenti normativi, come quelli verificatisi con la crescita dello smart working e dei servizi in cloud che hanno accentuato il rischio di attacchi cyber. Su tutte le postazioni di lavoro e sui server sono installati, oltre che i sistemi operativi necessari per lo svolgimento dell'attività lavorativa, sistemi di protezione di ultima generazione (XDR Security) che raccolgono e correlano automaticamente i dati tra più livelli di sicurezza: e-mail, endpoint, server, workload in cloud e rete. Ciò permette di rilevare più velocemente le minacce e di migliorare i tempi di indagine e di risposta attraverso l'analisi della sicurezza.

Tutti gli utenti sono informati sulle modalità di gestione di sicurezza operativa per la gestione delle postazioni di lavoro informatiche, ivi comprese le regole e buone pratiche per la gestione delle password utente.

Si segnala che, nel corso del triennio 2022-2024, Risto3 non ha ricevuto denunce in merito alla violazione della privacy dei clienti, né fughe, furti o perdite di dati dei clienti e, più in generale, che non sono pervenuti reclami aventi ad oggetto il trattamento dei dati personali.

[S4-5] Obiettivi legati alla gestione degli impatti rilevanti negativi, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti

L'evoluzione del settore della ristorazione collettiva impone un impegno costante nella qualità del servizio, nella tutela della salute e nella protezione dei dati sensibili. Per rispondere a queste sfide, Risto3 ha definito obiettivi strategici che integrano tecnologia, ricerca e formazione, con l'obiettivo di garantire un'esperienza sempre più sicura, accessibile e in linea con le esigenze dei consumatori.

Gli obiettivi individuati seguono un approccio metodologico basato sull'analisi dei dati, il coinvolgimento degli stakeholder e il monitoraggio costante dell'efficacia delle misure adottate.

OFFERTA DI PRODOTTI SICURI E DI QUALITÀ, PROPOSTA DI PASTI SANI ED EQUILIBRATI

Obiettivo: Elevare il livello di soddisfazione degli utenti garantendo un servizio conforme agli standard di sicurezza e qualità, rafforzando le attività di rilevazione e gestione dei feedback.

Risultati attesi: Aumento del tasso di gradimento rilevato tramite survey periodiche, riduzione delle segnalazioni di non conformità e miglioramento della percezione del servizio.

Risorse utilizzate: Implementazione di questionari digitali per la raccolta del feedback, potenziamento degli audit interni e monitoraggio sistematico delle segnalazioni ricevute. L'analisi dei dati raccolti guiderà le azioni correttive e le strategie di miglioramento.

Programmazione e stato di avanzamento: Azioni per il monitoraggio e il miglioramento della soddisfazione prevedono la somministrazione di questionari periodici divisi per categoria (ristoranti self-service, mense aziendali e scolastiche, take-away) e distribuiti in formato cartaceo o digitale (tramite e-mail o attraverso QR Code nei punti vendita). Ogni segnalazione viene analizzata per comprenderne le cause e prevenire il ripetersi della problematica.

Obiettivo: Garantire informazioni chiare, accessibili e costantemente aggiornate sui prodotti e servizi offerti.

Risultati attesi: Diminuzione di segnalazione e richieste di supporto, miglioramento della percezione della trasparenza aziendale e maggiore accessibilità alle informazioni digitali.

Risorse utilizzate: Revisione e standardizzazione dei materiali informativi, miglior accessibilità agli strumenti digitali avanzati già in uso (QR code, piattaforme interattive) e test periodici sulla comprensibilità delle informazioni con il coinvolgimento dell'utenza e degli stakeholder.

TUTELA DELLA PRIVACY DEI CLIENTI

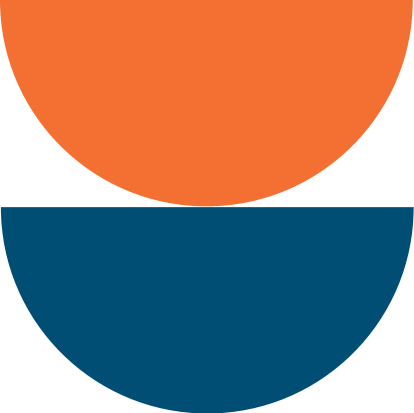
Obiettivo: Applicare protocolli rigorosi per la gestione dei dati personali in conformità alle normative vigenti e migliorare la percezione della sicurezza delle informazioni fornite.

Risultati attesi: Riduzione del rischio di violazioni dei dati, maggiore fiducia dei clienti e conformità ai requisiti GDPR.

Risorse utilizzate: Audit interni e controlli periodici sulla gestione della privacy, aggiornamento delle policy aziendali e formazione continua del personale (Responsabile Protezione Dati (DPO), IT, Ufficio Legale).

Programmazione e stato di avanzamento: Sono previste iniziative di sensibilizzazione sviluppate attraverso comunicazioni periodiche sui diritti dei clienti in materia privacy, unitamente alla formazione interna del personale sulle best practices di gestione e protezione dei dati, in conformità alle normative vigenti.

L'efficacia di queste politiche viene monitorata attraverso il numero di segnalazioni ricevute, il tasso di compliance agli standard di sicurezza e il livello di fiducia espresso dai clienti.



La governance di Risto3

[G1] Condotta delle imprese

Questa sezione descrive i principi fondamentali che orientano la cultura aziendale di Risto3, garantendo una condotta etica e responsabile nello svolgimento delle attività. L'azienda integra valori mutualistici con criteri di equità, trasparenza e legalità, assicurando che ogni processo sia conforme agli standard di governance e alle normative di riferimento.

Le linee guida che regolano il comportamento aziendale sono formalizzate attraverso la Politica del Sistema di Gestione Integrato, il Codice Etico e il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/2001. Questi strumenti definiscono i criteri di responsabilità e le pratiche adottate per garantire la tutela degli stakeholder, il rispetto della normativa vigente e la sostenibilità delle operazioni aziendali.

[G1-1] Politiche di condotta aziendale e cultura aziendale

Risto3 adotta un approccio sistemico alla condotta aziendale, volto a individuare, valutare, gestire e mitigare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti connessi al proprio modello di business e ai rapporti con gli stakeholder. La promozione della cultura d'impresa avviene attraverso politiche formalizzate, attività di formazione, strumenti di comunicazione interna ed esterna e azioni di coinvolgimento che favoriscono comportamenti coerenti con i valori cooperativi e con le normative vigenti.

Le politiche in materia di condotta aziendale sono definite e approvate dal Consiglio di Amministrazione, che ne assicura l'integrazione all'interno del sistema di governance e la loro diffusione a tutti i livelli organizzativi.

Le direttrici dell'agire aziendale sono sintetizzate Politica dei sistemi di gestione e nella Politica per la parità di genere, documenti pubblici consultabili sul sito istituzionale e comunicato periodicamente a tutto il personale. La cultura d'impresa di Risto3 si articola intorno a otto tematiche strategiche, ritenute fondamentali per assicurare una crescita responsabile e la creazione di valore condiviso nel medio-lungo termine:

1. Sostenibilità e crescita responsabile

- Crescita sostenibile della Cooperativa, con attenzione a redditività e stabilità finanziaria proiettata nel futuro.

2. Qualità come valore fondante

- Focus costante su qualità di processi, prodotti e servizi;
- Anticipazione delle esigenze dei clienti e coinvolgimento attivo dei dipendenti nel miglioramento continuo.

3. Centralità delle persone

- Coinvolgimento dei lavoratori come parte attiva dello sviluppo aziendale;
- Investimento su formazione, sicurezza, consapevolezza e benessere;
- Equità e valorizzazione delle diversità, in particolare in ottica di parità di genere.

4. Salute e sicurezza sul lavoro

- **Attenzione continua alla prevenzione dei rischi, agli ambienti sicuri e al miglioramento tecnologico sostenibile.**

5. Responsabilità sociale

- **Rispetto dei diritti fondamentali delle persone;**
- **Sviluppo della professionalità e promozione di buone pratiche anche tra i fornitori.**

6. Tutela ambientale

- **Riduzione degli impatti ambientali e promozione di scelte sostenibili**

7. Legalità e trasparenza

- **Rigoroso rispetto delle normative vigenti e volontarie**
- **Adozione di modelli organizzativi per garantire etica e legalità.**

8. Collaborazione e stakeholder engagement

- **Creazioni di alleanze costruttive con altre realtà;**
- **Comunicazione efficace e trasparente con clienti, istituzioni e comunità locali.**

Risto3 agisce nel rigoroso rispetto delle disposizioni vigenti attraverso un modello organizzativo orientato alla prevenzione dei rischi e al presidio dell'integrità nelle operazioni aziendali. Questo approccio si riflette anche nella gestione trasparente delle relazioni con clienti, istituzioni, comunità locali e altri portatori di interesse, cui è garantita una comunicazione aperta, verificabile e responsabile.

I principali strumenti a supporto delle politiche di condotta e cultura aziendale sono rappresentati dal Codice Etico, dalla Politica del Sistema di Gestione Integrato e dal Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo adottato ai sensi del D. Lgs. 231/2001, che formalizzano i principi di riferimento e le regole di comportamento a cui l'organizzazione si attiene nello svolgimento delle proprie attività.

CODICE ETICO

Tutte le disposizioni e le procedure interne devono essere coerenti e compatibili con i principi espressi nel Codice Etico (adottato per la prima volta nel 2008) che, oltre a costituire parte integrante del Modello ex D. Lgs. 231/2001, costituisce uno degli strumenti della responsabilità sociale aziendale per l'esplicitazione delle buone pratiche di comportamento che sono richieste a tutti gli interlocutori della Cooperativa. I comportamenti delle persone che costituiscono l'organizzazione, partendo da chi ha maggiori responsabilità, identificano l'immagine aziendale e ne definiscono la visibilità in tutti i luoghi di azione. Per questo motivo il Codice Etico deve essere inteso come linea di indirizzo che ha l'intento di agevolare la convivenza nella società di modalità di lavoro che riflettono "l'essenza di Risto3" agli occhi di soci e collaboratori, nonché di tutti gli stakeholder esterni (aziende clienti, partner, concorrenti, fornitori, Pubblica Amministrazione e più in generale l'intera collettività). Nel documento sono individuati diritti, doveri e responsabilità dell'azienda, che mira a promuovere alcuni comportamenti e/o a vietarne altri che, seppur leciti sotto il profilo normativo, non corrispondono all'etica e ai valori cui si ispira la Cooperativa nella conduzione delle attività aziendali. Il Codice Etico prevede inoltre meccanismi sanzionatori volti a evitare che passino inosservati i comportamenti non coerenti con tali valori e regole e che, pertanto, ne ledono gli interessi.

POLITICA DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO

La Politica del Sistema di Gestione Integrato, redatta in coerenza a quanto previsto dal Codice Etico, detta i principi che regolano e guidano i comportamenti di tutte le persone che operano in Risto3, affinché vi siano una costante attenzione nella soddisfazione delle parti interessate e il miglioramento continuo dei processi aziendali, delle prestazioni e della qualità dei prodotti e servizi nel rispetto delle norme.

La Politica rappresenta gli indirizzi e obiettivi generali da seguire nei diversi aspetti della vita aziendale per assicurare che ogni giorno si lavori per una ristorazione sostenibile, migliorando i propri risultati

ambientali, sociali ed economici, contribuendo agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. In particolare, tale politica definisce regole e comportamenti per gestire e migliorare i seguenti aspetti:

- la qualità dei processi, dei prodotti e servizi;
- la sicurezza alimentare;
- la salute e sicurezza delle persone;
- la responsabilità sociale;
- la tutela e il rispetto dell'ambiente;
- il rispetto della legalità;
- la parità di genere.

MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO EX D. LGS. 231/2001

Nel 2008 Risto3 ha adottato il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D. Lgs. 231/2001 allo scopo di prevenire il compimento di attività che possano integrare le fattispecie di reato previste dalla normativa, dotandosi di un sistema di principi, regole, modalità operative, verifiche, controlli e sanzioni in caso di violazioni. Il D. Lgs 231/2001 impone di fatto alle imprese di dotarsi di strumenti interni adeguati alla prevenzione delle fattispecie di reato previste dal Decreto stesso allo scopo di escludere la responsabilità amministrativa della società, e, di conseguenza, l'assoggettamento della stessa a sanzioni nel caso in cui persone appartenenti alla sua struttura commettano reati nel suo interesse o a suo vantaggio.

Il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/2001 è soggetto a un processo di aggiornamento periodico, finalizzato a garantirne la costante coerenza con l'evoluzione dell'assetto organizzativo aziendale e del quadro normativo di riferimento. In tale ambito, il Modello è stato oggetto di una revisione significativa nel corso del 2023, con ulteriori interventi di adeguamento pianificati e attuati anche nel 2024.

Per una trattazione più dettagliata e completa del Modello si rinvia al paragrafo G1-3.

Risto3 agisce nel rigoroso rispetto delle leggi e dei regolamenti per tutte le attività e nei territori in cui opera. Per tale motivo, nel corso del periodo oggetto di rendicontazione non si sono verificati casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti. La Cooperativa è stata destinataria di sei sanzioni monetarie per un totale complessivo di circa 13 mila euro (erano 7.700 euro nel 2023) da parte di clienti consistenti in penali previste dal capitolato d'appalto.

Nel biennio 2023-2024, Risto3 non ha registrato alcun episodio o apertura di procedimento o azione legale nei suoi confronti con riferimento a violazioni della libera concorrenza, pratiche monopolistiche o segnalazioni all'Antitrust.

STRUMENTI DI GOVERNANCE E CERTIFICAZIONI

Risto3 implementa un presidio costante in materia di conformità legislativa, con particolare attenzione alla Sicurezza sul Lavoro (SSL) e alla Sicurezza Alimentare, avvalendosi anche del supporto di consulenti specializzati. L'organizzazione adotta un sistema di gestione integrato esteso a tutte le sue attività, che garantisce il rispetto dei requisiti stabiliti dalle normative internazionali e nazionali volontarie attraverso un monitoraggio continuo. Questo approccio consente una verifica sistematica sia dei requisiti volontari sia della conformità alle normative cogenti.

L'adozione di tale sistema ha permesso a Risto3 di certificare processi, prodotti e servizi, ottimizzando al tempo stesso il controllo dei processi e garantendo vantaggi gestionali, organizzativi ed economici.

Le certificazioni ottenute da Risto3 in materia di attenzione al cliente, alle persone e tutela ambientale rappresentano il risultato di questa visione aziendale orientata al miglioramento globale della gestione. La Cooperativa si impegna nell'aggiornamento costante delle certificazioni, adeguandole alle

revisioni internazionali. La conformità del sistema rispetto alle normative è garantita mediante audit interni periodici presso le strutture operative e audit di sistema sui processi aziendali. Nel 2024 sono stati svolti audit periodici su tutte le certificazioni in essere, che hanno confermato la validità dei certificati e garantito la continuità del percorso di qualità e sicurezza. È stato inoltre completato con esito positivo il percorso di certificazione UNI PdR 125:2022, a testimonianza dell'impegno di Risto3 sui temi della parità di genere.

ATTENZIONE PER IL CLIENTE	ATTENZIONE PER LE PERSONE	ATTENZIONE PER L'AMBIENTE
UNI EN ISO 9001:2015 - Sistema di Gestione della Qualità	UNI EN ISO 45001:2018 - Sistema di Gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori	UNI EN ISO 14001:2015 - Sistema di Gestione Ambientale
UNI EN ISO 22000:2018 ¹⁷ - Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare	FAMILY AUDIT – Conciliazione Famiglia-Lavoro	
UNI EN ISO 22005:2008 ¹⁵ - Sistema di Gestione della Tracciabilità Alimentare	Certificazione UNI PdR 125:2022 – Parità di Genere	

A sostegno di queste politiche, Risto3 ha definito obiettivi specifici volti a migliorare la consapevolezza e le competenze in materia di gestione dei processi aziendali e di etica d'impresa. L'impegno nel diffondere una cultura aziendale coerente e responsabile rappresenta un fattore abilitante per la realizzazione degli obiettivi strategici della Cooperativa e per la mitigazione dei rischi connessi alla condotta aziendale. In tale contesto, nel 2025 sarà avviato un percorso formativo rivolto alla Dirigenza, con il coinvolgimento delle prime linee di riporto al vertice, al fine di rafforzare i principi di etica e integrità nella gestione delle attività aziendali. L'iniziativa si sviluppa su un orizzonte temporale biennale, con implementazione prevista nel periodo 2025-2026.

[G1-2] Gestione delle relazioni con i fornitori

Risto3 considera fondamentale instaurare connessioni solide con il territorio di provenienza, favorendo rapporti virtuosi che generano valore condiviso. Questo principio guida la selezione delle aziende fornitrici, privilegiando una filiera corta che consente la consegna giornaliera dei prodotti, riducendo l'impatto ambientale e garantendo freschezza e qualità.

La Cooperativa incentra la scelta dei fornitori in funzione del fabbisogno delle proprie strutture distribuite sul territorio Trentino e nelle province limitrofe, avvalendosi di una rete di distributori con un assortimento trasversale a tutte le categorie merceologiche. Questo modello permette di garantire continuità operativa e flessibilità, rispondendo alle esigenze delle diverse realtà servite.

Risto3 ha adottato una politica di controllo e miglioramento continuo degli impatti ambientali associati alle proprie attività, con l'obiettivo di ridurre i consumi di materie prime, sostanze chimiche e fonti energetiche. Questo impegno si traduce nella necessità di adottare progressivamente criteri ambientali più puntuali nella selezione dei fornitori e nelle scelte di approvvigionamento che considerino anche l'impatto degli acquisti sulla biodiversità.

La Cooperativa attualmente applica un sistema strutturato di qualifica dei fornitori, gestito dall'Ufficio Acquisti, e monitora annualmente la qualifica dei fornitori secondo criteri specifici che includono affidabilità, requisiti tecnici, flessibilità organizzativa, territorialità, condizioni contrattuali, specifiche di prodotto e certificazioni di qualità. I fornitori risultano qualificati se raggiungono un punteggio minimo di 50 al termine del processo. Attualmente, pur mantenendo elevati standard operativi, i criteri di selezione e valutazione dei fornitori non includono ancora parametri specifici legati alla sostenibilità sociale e ambientale. Risto3, consapevole dell'importanza di integrare questi aspetti per un presidio più completo

17 Certificazioni di sito.

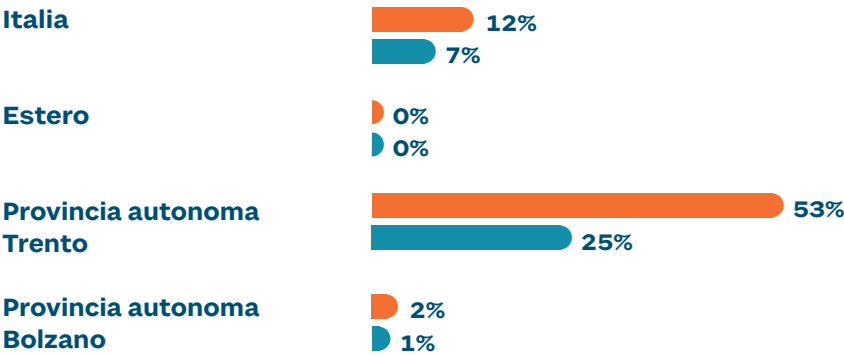
e responsabile degli impatti di sostenibilità lungo tutta la nostra catena di fornitura, si impegnerà per condurre un'attività di mappatura e due diligence della sua catena del valore che consentirà di implementare in futuro l'integrazione di criteri di sostenibilità sociale e ambientale nel processo di qualifica dei fornitori.

Nel settore food, la media dei punteggi ottenuti nel 2023 è stata pari a 84/100, mentre nel 2024 il punteggio medio di qualifica si è attestato a 79/100, registrando una diminuzione di 4,5 punti rispetto all'anno precedente. Attualmente, il 92% del fatturato del settore food è coperto da fornitori qualificati. Nel 2024, Risto3 ha intrattenuto rapporti con oltre 660 fornitori, il 58% dei quali ha sede in territorio trentino, con una proporzione di spesa pari al 78% del totale degli acquisti. Nel settore food, il 68% dei fornitori proviene dalla Provincia Autonoma di Trento, generando il 79% della spesa complessiva per gli acquisti alimentari, che rappresentano il 53% del totale degli acquisti aziendali.

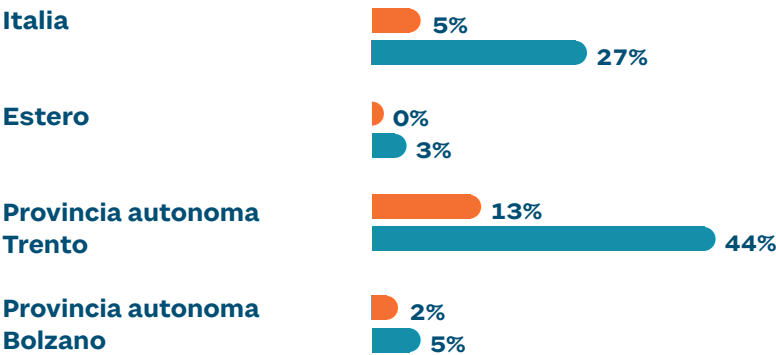
Il volume totale degli acquisti per l'anno 2024 ammonta a €35.328.525 al netto di IVA, di cui il 67% destinato al comparto food. La proporzione di spesa verso fornitori qualificati è del 92%, garantendo un elevato livello di conformità agli standard di qualità e sostenibilità.

I grafici mostrano che, sebbene il numero di fornitori extra-food sia più alto rispetto a quelli del settore food, la spesa destinata a questi ultimi è significativamente maggiore. Inoltre, gran parte degli acquisti nel comparto food è concentrata su fornitori della Provincia Autonoma di Trento.

% DI SPESA PER SEDE DEL FORNITORE - ANNO 2024



N° DI FORNITORI PER AREA GEOGRAFICA - ANNO 2024



● Food ● Extra-food

[G1-3] Prevenzione e individuazione della corruzione attiva o passiva

Risto3 ha adottato un sistema strutturato di procedure e presidi finalizzati alla prevenzione di episodi di corruzione attiva e passiva, con l'obiettivo di garantire legalità, trasparenza e integrità in ogni ambito della propria attività. La prevenzione del rischio corruttivo si fonda su una cultura aziendale improntata all'etica e alla responsabilità, e si traduce in strumenti operativi e documentali messi a disposizione anche dei partner commerciali.

La Cooperativa ha adottato un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/2001, un Codice Etico e un Codice di Condotta Commerciale, che definiscono i principi e le regole comportamentali cui devono attenersi lavoratori, dirigenti, fornitori e altri stakeholder. I documenti sono resi disponibili e sottoposti alla sottoscrizione da parte dei fornitori, affinché condividano i medesimi standard di integrità e correttezza.

Nel 2008 Risto3 ha adottato il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D. Lgs. 231/2001 dotandosi di un sistema di principi, regole, modalità operative, verifiche, controlli e sanzioni allo scopo di prevenire il compimento di attività che possano integrare le fattispecie di reato previste dalla normativa.

A seguito della conduzione di un'attività di risk assessment, in considerazione della natura e delle dimensioni delle attività svolte, Risto3 ha predisposto un Modello ex D. Lgs. 231/2001 che, identificando le cosiddette attività sensibili, ovvero le attività a rischio di compimento dei reati di cui al D. Lgs. 231/2001, nonché i relativi presidi di controllo generali (es. separazione delle attività, sistema di deleghe e procure, tracciabilità e trasparenza, formalizzazione, ecc.) e specifici (es. clausola 231 negli accordi/contratti, qualifica del fornitore, individuazione delle modalità di pagamento e incasso consentite, ecc.), garantisce un'operatività nel rispetto della legge. Il Modello ex D. Lgs. 231/2001 è stato redatto secondo le Linee Guida di Confindustria e le Linee Guida di Confcooperative ed è stato volontariamente integrato con alcune misure ispirate alla normativa in materia di prevenzione della corruzione e trasparenza negli enti pubblici e nelle società controllate dalla Pubblica Amministrazione (L. 190/2012, PNA e Linee Guida ANAC), data l'operatività della Cooperativa nella partecipazione a bandi di appalto pubblici.

L'effettività ed efficacia del Modello ex D. Lgs. 231/2001 è assicurata attraverso un sistema sanzionatorio e opportune attività di formazione e informazione. In particolare, l'attività di formazione è finalizzata a promuovere la conoscenza della normativa di cui al D. Lgs. 231/2001, a fornire un quadro esauritivo della stessa, dei risvolti pratici che da essa discendono, nonché dei contenuti e principi su cui si basa il Modello ex D. Lgs. 231/2001 adottato da Risto3 fra tutti i dipendenti che, pertanto, sono tenuti a conoscerli, osservarli e rispettarli, contribuendo alla loro attuazione. L'attività di formazione, erogata periodicamente anche tramite corsi online, è differenziata nei contenuti e nelle modalità di erogazione, in funzione della qualifica dei destinatari, del livello di rischio dell'area in cui operano, dell'avere o meno funzioni di rappresentanza della Società.

Risto3 ha nominato un Organismo di Vigilanza composto da tre membri, dotato di tutti i poteri necessari per assicurare il funzionamento e l'osservanza del Modello ex D. Lgs. 231/2001. All'Organismo di Vigilanza sono attribuiti i poteri d'iniziativa e di controllo per vigilare:

- **sull'efficacia e adeguatezza del Modello ex D. Lgs. 231/2001 in relazione alla struttura aziendale ed alla effettiva capacità di prevenire la commissione dei reati;**
- **sull'osservanza delle prescrizioni contenute nello stesso da parte degli Organi Sociali e del personale della Cooperativa;**
- **sull'opportunità di aggiornamento del Modello ex D. Lgs. 231/2001, laddove si riscontrino esigenze di adeguamento dello stesso in relazione a mutate condizioni aziendali e/o normative.**

L'Organismo di Vigilanza è tenuto a effettuare periodicamente verifiche mirate su determinate operazioni o specifici atti posti in essere dalla Società nell'ambito dei processi sensibili e coordinarsi con le funzioni aziendali e le strutture organizzative per ottenere le informazioni di cui necessita per l'espletamento della propria funzione. A tal fine l'Organismo di Vigilanza ha libero accesso a tutta la documentazione aziendale che ritiene rilevante e deve essere costantemente informato dagli Organi Sociali e dai Direttori di Area attraverso specifici flussi informativi individuati nel Sistema di Gestione Integrato e nel Modello stesso.

Periodicamente l'Organismo di Vigilanza riferisce al Consiglio di Amministrazione in merito all'attuazione del Modello ex D. Lgs. 231/2001, all'esistenza di eventuali criticità e all'esito dell'attività svolta nell'esercizio dei propri compiti. L'Organismo di Vigilanza è tenuto altresì a gestire le segnalazioni ai sensi del D. Lgs. 24/2023.

A tal proposito, è stato creato un sistema di **Whistleblowing** conforme alla normativa europea e nazionale, a disposizione di ciascun dipendente e/o altro destinatario del Modello ex D. Lgs. 231/2001 e del Codice Etico, attraverso cui è possibile – anche in maniera anonima – informare direttamente l'Organismo di Vigilanza di una situazione non conforme a quanto previsto in tali documenti o, più in generale, di notizie di reato o altri comportamenti illeciti di cui sia venuto a conoscenza.

Le segnalazioni devono essere effettuate tramite canali appositamente previsti, che garantiscono la riservatezza dell'identità del segnalante e delle persone coinvolte, del contenuto della segnalazione e della relativa documentazione. In particolare, Risto3 ha attivato un apposito canale interno che richiede che le segnalazioni in forma scritta siano trasmesse secondo le seguenti modalità:

- **invio all'indirizzo di posta elettronica organismovigilanza@segnalazioniristo3.it;**
- **consegna in busta chiusa presso la sede legale della società, in via del Commercio, 57 - 38121 Trento, indirizzandola all'attenzione dell'Organismo di Vigilanza.**

Le segnalazioni interne possono essere presentate anche in forma orale, attraverso un colloquio riservato con l'Organismo di Vigilanza, che provvede a documentarle mediante registrazione audio su dispositivo idoneo oppure tramite verbale, il quale dovrà essere confermato e sottoscritto dal segnalante. Nel biennio 2023-2024 sono pervenute segnalazioni all'Organismo di Vigilanza che sono state gestite e valutate come da procedura specifica per la gestione delle segnalazioni. A seguito di indagine interna le segnalazioni sono state archiviate non ritenendole fondate.

Per Risto3, il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/2001 costituisce anche lo strumento principale per la prevenzione e lotta alla corruzione. All'interno dello stesso sono stati infatti identificati i processi/le attività maggiormente esposte al rischio di compimento di comportamenti corruttivi e, contestualmente, individuati i presidi di controllo presenti all'interno del corpo normativo e procedurale interno. Tra le attività che presentano un maggior rischio in questi termini vi sono: la partecipazione a gare pubbliche, la gestione dei rapporti con la Pubblica Amministrazione e gli acquisiti (food e no food). A gennaio 2024 il Modello è stato aggiornato con l'ampliamento dei seguenti protocolli, già previsti, volti a gestire il rischio corruttivo o di commissione di reati che hanno per effetto l'alterazione dell'imparzialità della Pubblica Amministrazione: Correttezza nei rapporti con la Pubblica Amministrazione, Società ed enti controllati dalla PA, Pubblici Ufficiali e Incaricati di Pubblico Servizio, e in materia di Regali e Liberalità. Tali implementazioni rispondono anche all'introduzione di tre nuovi articoli (art. 24, 25-ter e 25-octies del D. Lgs. 231/2001) che impattano sui processi di partecipazione a gare pubbliche, gestione dei rapporti con committenti pubblici e privati e operazioni societarie.

Nel corso del 2024, Risto3 ha inoltre proseguito il percorso di consolidamento delle proprie misure di prevenzione delle condotte illecite, con particolare riferimento al rafforzamento del sistema di gestione delle segnalazioni interne. La procedura PRO-40 – Gestione delle segnalazioni è stata aggiornata al fine di rispondere in modo puntuale alle disposizioni del D. Lgs. 24/2023 sul Whistleblowing, garantendo un sistema conforme alla normativa europea e nazionale, volto a tutelare i segnalanti e ad assicurare la riservatezza delle informazioni.

[G1-4] Episodi di corruzione attiva o passiva

Nel corso del 2024, Risto3 non ha rilevato casi accertati di corruzione attiva o passiva. Non si sono verificati episodi che abbiano comportato sanzioni disciplinari, licenziamenti di personale, né la risoluzione o il mancato rinnovo di contratti con partner commerciali per violazioni legate a comportamenti corruttivi.

Non risultano inoltre sanzioni pecuniarie o procedimenti giudiziari pubblici in corso nei confronti della Cooperativa o dei suoi lavoratori per reati connessi alla corruzione. Risto3 non ha riscontrato la necessità di intraprendere azioni correttive per violazioni interne alle proprie procedure e policy in materia di etica e anticorruzione.

[G1-6] Prassi di pagamento

Risto3 adotta un sistema di gestione dei pagamenti strutturato, volto a garantire il rispetto delle condizioni contrattuali e la regolarità delle transazioni con i fornitori, con particolare attenzione alle PMI. Nel 2024, i giorni di ritardo medi di pagamento delle fatture in scadenza è pari a 4,06 giorni, con tempistiche differenziate in base alla categoria merceologica.

Nel settore food, il 22% dei fornitori riceve il pagamento a 30 giorni, il 15% a 45 giorni, il 19% a 60 giorni e il 44% a 75 giorni dalla data di fatturazione. Nel comparto extra-food, il 39% dei pagamenti avviene a 30 giorni, il 39% a 60 giorni, il 14% a 90 giorni, mentre il restante 8% segue scadenze variabili.

L'analisi della conformità ai termini di pagamento standard evidenzia che il 67% dei pagamenti ai fornitori food viene effettuato entro le tempistiche previste, percentuale che sale all'85% se si considerano i ritardi inferiori a una settimana. Per i fornitori extra-food, il rispetto delle condizioni pattuite è del 93%, arrivando al 94% per ritardi inferiori alla settimana.

Nel calcolo dei giorni di ritardo medi di pagamento delle fatture con scadenza 2024, non sono state considerate le fatture contestate e sospese. Si segnala che Risto3 non ha procedimenti giudiziari attualmente pendenti dovuti a ritardi di pagamento.

201-1

VALORE ECONOMICO DIRETTO GENERATO E DISTRIBUITO (€)	2021	2022
Diretto generato	46.716.326	54.259.863
Diretto distribuito	46.431.229	53.435.227
Diretto Trattenuto	285.096	824.636

VALORE ECONOMICO DIRETTO GENERATO (€)	2021	2022
Ricavi di vendita e prestazioni	46.026.488	51.494.431
Variazione delle rimanenze prodotti	-	-
Altri ricavi e proventi	629.446	2.646.444
Proventi finanziari e rivalutazioni	60.392	118.988
Totale	46.716.326	54.259.863

VALORE ECONOMICO DIRETTO DISTRIBUITO (€)	2021	2022
Acquisto beni	15.378.369	18.585.795
Acquisto servizi	6.088.143	7.504.956
Lavoratori	23.436.968	25.391.781
Azienda	1.101.567	1.087.040
Fornitori di Capitale	3.815	5.925
Pubblica Amministrazione	35.194	83.828
Altro	387.174	775.903
Totale	46.431.229	53.435.227

306-3

RIFIUTI PER COMPOSIZIONE ¹⁸	U.M.	2022	2023	2024
		RIFIUTI PRODOTTI	RIFIUTI PRODOTTI	RIFIUTI PRODOTTI
NON PERICOLOSI	Tonnellate			
Fanghi da operazioni di lavaggio e pulizia		349,77	323,61	312,
Oli e grassi commestibili		8,16	7,19	8,26
Toner		0,07	0,08	-
Metalli misti		1,98	-	-
Imballaggi in legno		1,07	0,78	2,76
Apparecchiature fuori uso		1,20	2,76	4,08
Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso		-	-	-
Ferro e acciaio		1,98	2,52	1,32
Materiali da costruzione a base di gesso		0,01	-	-
Plastica		-	-	0,12
Pneumatici fuori uso		-	-	-
Rifiuti biodegradabili		0,01	0,58	0,03
Rifiuti della pulizia delle fognature		2,58	-	-
Rifiuti ingombranti		-	-	-
Rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione		0,18	0,42	0,46
Vetro		0,22	0,20	-
Medicinali		-	0,01	-
Resine a scambio ionico saturate o esaurite		0,25	-	0,01
TOTALE non pericolosi		367,48	338,15	329,53

18 Per la tipologia di business non è possibile utilizzare materie prime relative al core business che provengono da riciclo.

PERICOLOSI			
Apparecchiature fuori uso, contenenti clorofluorocarburi, HCFC, HFC	0,37	0,35	1,09
Apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolosi	-	-	0,28
Assorbenti, materiali filtranti (inclusi filtri dell'olio non specificati altrimenti), stracci e indumenti protettivi, contaminati da sostanze pericolose	0,03	0,04	-
Batterie al piombo	0,10	-	-
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	-	-	-
Imballaggi metallici contenenti matrici solide porose pericolose (ad esempio amianto), compresi i contenitori a pressione vuoti	-	-	-
Soluzioni acquose di scarto, contenenti sostanze pericolose	-	-	-
Oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati	-	0,04	-
Gas in contenitori a pressione (compresi gli halon), contenenti sostanze pericolose	-	0,02	0,01
Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio	0,05	0,05	0,00
Adesivi e sigillanti di scarto, contenenti solventi organici o altre sostanze pericolose	0,12	-	-
TOTALE pericolosi		0,91	0,48
Totale rifiuti		368,14	338,63

INDIFFERENZIATO PRODOTTO	U.M.	2022	2023	2024
Indifferenziato ¹⁹	m3	217,99	250,59	272,61

19 Dato stimato a partire dal numero di svuotamenti addebitati dal provider del servizio di raccolta urbana.

302-1/ 302-3/305-1/305-2/305-4

CONSUMI/EMISSIONI SCOPE 1	U.M.	2022	2023	2024
Benzina per autovetture	Gj	98	199	615
	tCO ₂ e	6	12	38
Gasolio per autovetture	Gj	2.135	1.444	1.675
	tCO ₂ e	143	96	111
Gas naturale	Gj	15.564	14.227	14.977
	tCO ₂ e	787	723	759
Intensità energetica	Gj/1000 pasti	4,193	4,021	3,594
Intensità emissioni Scope 1	tCO ₂ e/1000 pasti	0,212	0,190	0,182

CONSUMI/EMISSIONI SCOPE 2 - ENERGIA ELETTRICA	U.M.	2022	2023	2024
Energia elettrica - da fonti rinnovabili	Gj	11.793	12.114	13.098
Energia elettrica - da fonti rinnovabili - mkt	tCO ₂ e	-	-	-
Energia elettrica - da fonti rinnovabili - location based	tCO ₂ e	1.032	795	937
Intensità energetica scope 2 energia elettrica	Gj/1000 pasti	3,004	4,031	3,451
Intensità emissioni scope 2 energia elettrica - market based	tCO ₂ e/1000 pasti	-	-	-
Intensità emissioni scope 2 energia elettrica - location based		0,263	0,265	0,247

CONSUMI/EMISSIONI SCOPE 2 - ENERGIA TERMICA	U.M.	2022	2023	2024
Energia termica - da fonti rinnovabili	Gj	836	1.042	1.407
Energia termica - da fonti rinnovabili - mkt	tCO ₂ e	-	-	-
Energia termica - da fonti rinnovabili- location	tCO ₂ e	110	63	101
Intensità energetica scope 2 energia termica	Gj/1000 pasti	7,217	7,530	9,617
Intensità emissioni scope 2 energia termica - market based	tCO ₂ e/1000 pasti	-	-	-
Intensità emissioni scope 2 energia termica - location based		0,946	0,458	0,688
	U.M.	2022	2023	2024
Totale consumi energetici	Gj	30.426	29.026	31.772
Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 - market based	tCO ₂ e	936	831	908
Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 - location based	tCO ₂ e	2.078	1.689	1.946

303-3

PRELIEVO IDRICO	U.M.	2022		2023		2024	
		Totale	di cui in aree soggette a potenziale stress idrico	Totale	di cui in aree soggette a potenziale stress idrico	Totale	di cui in aree soggette a potenziale stress idrico
ACQUE DI SUPERFICIE							
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Mega-litri	-	-	-	-	-	-
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)		-	-	-	-	-	-
TOT Acque di superficie		-	-	-	-	-	-

ACQUE SOTTERRANEE							
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Mega-litri	0,001	-	-	-	1,64	-
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)		-	-	-	-	-	-
TOT Acque sotterranee		0,001	-	-	0,00	1,64	-
ACQUA DI MARE							
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Mega-litri	-	-	-	-	-	-
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)		-	-	-	-	-	-
TOT Acqua di mare		-	-	-	-	-	-
ACQUA PRODOTTA							
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Mega-litri	-	-	-	-	-	-
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)		-	-	-	-	-	-
TOT Acqua prodotta		-	-	-	-	-	-
RISORSE IDRICE DI TERZE PARTI							
Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)	Mega-litri	33,32	-	30,13	-	22,51	-
Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali)		-	-	-	-	-	-
TOT Acque di terze parti		33,32	-	30,13	-	22,51	-
PRELIEVO IDRICO TOTALE		33,32	-	30,77	-	22,51	-
PRELIEVO IDRICO TOTALE		100%	-	100%	-	100%	-

2-7

Numero di dipendenti per contratto di lavoro per genere	2021		2022	
	Tempo indeterminato	Tempo determinato	Tempo indeterminato	Tempo determinato
Uomini	122	23	128	23
Donne	502	714	487	729
Totale	624	737	615	752

Numero di dipendenti per tipo di impiego per genere	2021			2022		
	A tempo pieno	A tempo parziale	A ore non garantite	A tempo pieno	A tempo parziale	A ore non garantite
Uomini	98	47	0	101	50	0
Donne	74	1142	0	85	1131	0
Totale	172	1189	0	186	1181	0

Numero di dipendenti del c.d. "Progettone" per genere	2021	2022	2023	2024
Uomini	24	11	13	11
Donne	16	36	43	42
Totale	40	47	56	53

2-8

Numero di lavoratori che non sono dipendenti e le cui mansioni sono controllate dall'organizzazione	2021			2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Stage extracurricolari	0	16	16	0	0	0
Personale in distacco	ND	ND	ND	ND	ND	ND
Somministrati ²⁰	4	90	94	9	107	116
Totale	4	106	110	9	107	116

20 Dato medio per l'anno di riferimento.

	2023			2024		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Stage extracurricolari	14	16	30	9	24	33
Personale in distacco	5	1	6	8	4	12
Somministrati	3	9	12	5	26	31
Totale	22	26	48	22	54	76

405-1

Numero di dipendenti per categoria professionale e per genere	2021			2022		
	Uomini	Donne	Totale	Uomini	Donne	Totale
Dirigenti	1	0	1	1	0	1
Quadri	5	2	7	5	2	7
Impiegati	18	37	55	23	38	61
Operai	121	1177	1298	122	1176	1298
Totale	145	1216	1361	151	1216	1367

Numero di dipendenti per categoria professionale e per fascia d'età	2021				2022			
	<30	30-50	>50	TOTALE	<30	30-50	>50	TOTALE
Dirigenti	0	1	0	1	0	0	1	1
Quadri	0	4	3	7	0	5	2	7
Impiegati	6	25	24	55	6	29	26	61
Operai	69	565	664	1298	61	555	682	1298
Totale	75	595	691	1361	67	589	711	1367

NUMERO DI DIPENDENTI ASSUNTI PER GENERE	2021	2022	2023	2024
Uomini	49	31	56	65
Donne	214	211	271	164
Totale	263	242	327	229

NUMERO DI DIPENDENTI ASSUNTI PER FASCIA D'ETÀ	2021	2022	2023	2024
<30	48	57	69	60
30-50	96	122	194	123
>50	119	63	64	46
Totale	263	242	327	229

TASSO DI ASSUNZIONI PER GENERE %	2021	2022	2023	2024
Uomini	33,79	20,53	35,90	38,92
Donne	17,60	17,35	22,12	13,46
Totale	19,32	17,70	23,68	16,53

TASSO DI ASSUNZIONI PER FASCIA D'ETÀ %	2021	2022	2023	2024
<30	64,00	85,07	72,63	61,86
30-50	16,13	20,71	33,56	18,33
>50	17,22	8,86	9,04	7,46
Totale	19,32	17,70	23,68	16,53

NUMERO DI DIPENDENTI CESSATI PER GENERE	2021	2022	2023	2024
Uomini	11	33	41	74
Donne	305	203	253	205
Totale	316	236	294	279

21 Il numero degli assunti e dei cessati è stato calcolato al netto delle riassunzioni avvenute nell'anno di riferimento.

NUMERO DI DIPENDENTI CESSATI PER FASCIA D'ETÀ	2021	2022	2023	2024
<30	33	56	32	70
30-50	233	93	146	101
>50	50	87	116	108
Totale	316	236	294	279

TASSO DI TURNOVER PER GENERE (CESSATI) %	2021	2022	2023	2024
Uomini	7,59	21,85	26,28	44,31
Donne	25,08	16,69	20,65	16,83
Totale	23,22	17,26	21,29	20,14

TASSO DI TURNOVER PER FASCIA D'ETÀ (CESSATI) %	2021	2022	2023	2024
<30	44,00	83,58	33,68	72,16
30-50	39,16	15,79	25,26	15,05
>50	7,24	12,24	16,38	17,50
Totale	23,22	17,26	21,29	20,14

401-3

Numero di dipendenti che hanno avuto diritto al congedo parentale per genere	2021	2022	2023
Uomini	2	4	7
Donne	31	40	50
Totale	33	44	57

Numero di dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale per genere	2021	2022	2023
Uomini	2	4	7
Donne	31	40	50
Totale	33	44	57

Numero di dipendenti che sono tornati al lavoro durante il periodo di rendicontazione dopo aver usufruito del congedo parentale per genere	2021	2022	2023
Uomini	2	4	6
Donne	21	27	49
Totale	23	31	55

Dipendenti che sono tornati al lavoro dopo aver usufruito del congedo parentale e che sono ancora dipendenti dell'organizzazione nei 12 mesi successivi al rientro per genere	2021	2022	2023
Uomini	2	4	5
Donne	21	27	47
Totale	23	31	52

Tasso di rientro al lavoro per genere	2021	2022	2023
Uomini	100	100	85,71
Donne	67,74	67,50	98
Totale	69,70	70,45	96,49

Tasso di retention per genere	2021	2022	2023
Uomini	100	100	83,33
Donne	100	100	95,92
Totale	100	100	94,55

403-9

INFORTUNI - DIPENDENTI	2022	2023	2024
Numero totale di ore lavorate	1.229.313	1.236.738,99	1.454.866,72
Uomini	236.076	230.180,58	346.250,81
Donne	993.237	1.006.558,41	1.108.615,91
NUMERO TOTALE DI INFORTUNI SUL LAVORO REGISTRABILI	41	37	49
Sul lavoro	30	31	40
Uomini	7	6	12
Donne	23	25	28
In itinere	11	6	9
Uomini	2	1	2
Donne	9	5	7
NUMERO TOTALE DI DECESSI RISULTANTI DA INFORTUNI SUL LAVORO	0	0	0
Sul lavoro	0	0	0
Uomini	0	0	0
Donne	0	0	0
In itinere	0	0	0
Uomini	0	0	0
Donne	0	0	0
NUMERO TOTALE DI INFORTUNI SUL LAVORO CON GRAVI CONSEGUENZE (AD ESCLUSIONE DEI DECESSI)	1	0	0
Sul lavoro	0	0	0
Uomini	0	0	0
Donne	0	0	0
In itinere	1	0	0
Uomini	0	0	0
Donne	1	0	0

TASSO DI INFORTUNI	2022			2023			2024		
	UOMO	DONNA	TOTALE	UOMO	DONNA	TOTALE	UOMO	DONNA	TOTALE
Tasso di infortuni sul lavoro	29,65	23,16	24,4	30,41	29,80	29,92	40,43	31,57	33,68
Tasso di decessi risultanti da infortuni sul lavoro	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)	0	1,01	0,81	0	0	0	0	0	0

INFORTUNI - <u>DIPENDENTI</u>	2021
Numero di infortuni al netto di infortuni in itinere	26
Numero di giornate totali di infortunio sul lavoro	1.085
Indice di frequenza infortuni	30,78
Indice di gravità infortuni	0,9
Indice di rischio infortunistico	25,6

404-1

Ore medie di formazione per genere	2021	2022
Uomini	12,41	10,99
Donne	5,92	5,27
Totale	6,6	5,90

Ore medie di formazione per categoria professionale	2021	2022
Dirigenti	0	0
Quadri	13,68	10,28
Impiegati	4,60	12,48
Operai	6,66	5,58
Totale	6,6	5,90

Numero di ore di formazione medie per genere e per categoria	2023			2024		
	UOMINI	DONNE	TOTALE	UOMINI	DONNE	TOTALE
Dirigenti	2,00	-	2,00	24,00	-	24,00
Quadri	17,00	9,00	14,33	44,58	1,33	22,96
Impiegati	9,39	9,71	9,59	28,13	14,62	19,53
Operai	11,91	5,92	6,51	9,81	8,03	8,23
Totale	11,68	6,02	6,65	12,28	8,17	8,67

Risto3 Società Cooperativa
Via Alto Adige, 29 — 38121 Trento
Tel. 0461/ 825175; fax 0461/ 822515
risto3@risto3.it
www.risto3.it

Feedback, domande o commenti:
risto3@risto3.it

Data di pubblicazione informazioni e dati:
luglio 2025

Il documento è stato realizzato con il
supporto tecnico metodologico di Akos corp.



www.risto3.it