

DICHIARAZIONE AMBIENTALE 2022



Gusto e Co.

Mense Scolastiche - Aziendali
Catering - Ristorazione Collettiva

Sede legale: - *Via I Maggio, 29 - 83030 Manocalzati (AV)*

Sede operativa: - *Via I Maggio, 29 - 83030 Manocalzati (AV)*

Legale Rappresentante: Martino Antonio

- Copia CONTROLLATA Nr.
- Copia NON CONTROLLATA

Emissione e Verifica – RGQA:	Approvazione – DIR:

Gusto e Co.
Mense Scolastiche - Aziendali
Catering - Ristorazione Collettiva

Dichiarazione Ambientale rev.1 del 30/09/2022



0.	L'AZIENDA	3
	0.1 Presentazione dell'azienda	4
	Storia di Gusto e Co	4
	Attività svolte	5
1.	DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	6
	1.1 Campo di applicazione	6
2.	UBICAZIONE DELL'AREA IN ESAME	6
3.	SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE.....	8
	3.1 Politica ambientale	8
4.	STRUTTURA ORGANIZZATIVA	9
5.	GLI ASPETTI AMBIENTALI DI GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA.....	10
	5.1 Criteri di valutazione degli aspetti ambientali	10
	6.1 Consumi di energia	11
	6.2 Energia rinnovabile prodotta	12
	6.3 Consumi di materiali	13
	6.5 Produzione di rifiuti	17
	6.6 Uso del suolo	17
	6.6 Emissioni in atmosfera	19
	6.7 Scarichi Idrici	20
	6.8 Gestione degli incidenti ambientali	23
	Gestione rumore	23
	RUMORE ESTERNO	23
	"Norme per la tutela dell'ambiente esterno e dell'ambiente abitativo dall'inquinamento acustico" per un 'area in cui ricade anche il Territorio del Comune di Manocalzati.	24
7.	ASPETTI AMBIENTALI INDIRETTI	24
	7.1 Gestione dei manutentori	24
	7.2 Acquisti di materie prime	24
8.	INDICATORI DI PRESTAZIONE	25
9.	PIANO DI MIGLIORAMENTO 2021-2023	26
1	Normativa applicabile in materia ambientale.....	26
10.	DATI DEL VERIFICATORE AMBIENTALE.....	28



0. L'AZIENDA

GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA è impegnata da anni nel mantenimento del sistema di gestione ambientale certificato ISO 14001, nell'ultimo anno ha deciso di aderire allo schema di registrazione EMAS.

Con questo documento di dichiarazione ambientale richiesto dal regolamento EMAS, **GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA** intende condividere con tutte le parti interessate le informazioni sintetiche riguardanti il proprio sistema di gestione ambientale, in modo trasparente e chiaro, una descrizione dei propri aspetti e impatti ambientali, le prestazioni ambientali nel corso del tempo, una presentazione del proprio programma di miglioramento e dei risultati raggiunti.

Il documento è stato redatto in accordo con quanto stabilito dal Regolamento EMAS e dall'allegato IV, così come modificato dal Reg. 2026 del 2018, e sottoposto al verificatore ambientale.

La società incaricata per svolgere la funzione di verificatore ambientale è G CERTI ITALY SRL S.r.l. con sede OPERATIVA IN SS Sannitica Km 8.5 80026 Casoria (NA)

Denominazione	GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA
Anno di costituzione	2012
Sede legale	Via I Maggio, 29 - 83030 – Manocalzati (AV)
Localizzazione sito sottoposto ad AAI	Via I Maggio, 29 - 83030 – Manocalzati (AV)
Attività Produttiva da certificare	GESTIONE MENSE - Erogazione di servizi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti per ristorazione collettiva compreso attività di pulizia connessa
Cap	83030
Provincia	AVELLINO
SETTORE ATECO	56.29.2
Numero telefonico	Tel. +39 0825 780766- Fax +39 0825 780766
E-mail:	GUSTOECO@PEC.IT
Titolare Firmatario	ANTONIO MARTINO
Numero addetti	119 (al 31.03.22)
Rappresentante della Direzione	ANTONIO MARTINO
Responsabile Sistema di Gestione	MONICA MEMOLI

Ambientale	
Responsabile Sicurezza e Prevenzione	ANTONIO MARTINO

0.1 Presentazione dell'azienda

GUSTO E CO SOCIETA' SOCIETA' COOPERATIVA nasce nel 2012 dall'esperienza decennale maturata nella gestione delle mense da parte di uno dei soci Antonio Martino.

Gli investimenti prodotti fino ad oggi in attrezzature e formazione continua del personale, permettono all'azienda di essere uno dei punti di riferimento operanti su tutto il territorio locale.

GUSTO E CO SOCIETA' SOCIETA' COOPERATIVA è in grado di risolvere qualsiasi esigenza per la ristorazione scolastica ed aziendale presente sulla provincia di Avellino, essendo sinonimo di qualità per i bambini.

Storia di Gusto e Co

La **Gusto e Co Società Cooperativa** è costituita il 15/11/2012 ed iscritta al Registro delle Imprese di Avellino il 22/11/2012.

La cooperativa risulta regolarmente iscritta all'albo delle società cooperative istituito presso la Camera di Commercio al n. A224143.

Essa ha sede legale nel Comune di Manocalzati, un paese della provincia di Avellino, in *via I Maggio, n.29* ed opera, principalmente, nel campo della ristorazione collettiva assumendo la gestione delle mense scolastiche, ospedaliere, aziendali, strutture residenziali per anziani, disabili, immigrati, catering, banqueting e l'attività alberghiera in genere, nonché i relativi servizi complementari.

Essa conduce e gestisce sia per conto proprio che soprattutto, per enti pubblici e privati i servizi mensa e ristorazione in genere con relativi servizi di preparazione, somministrazione, distribuzione, veicolazione e pulizia dei locali e delle attrezzature. La **Gusto e Co Società Cooperativa** ai fini dello svolgimento della sua attività, dispone di un centro di cottura, sempre nel Comune di Manocalzati (AV), a 100 mt dal casello autostradale Avellino Est regolarmente autorizzato in base alle normative igienico sanitarie vigenti ed è in possesso delle più importanti certificazioni ISO nel campo della ristorazione collettiva.



(Handwritten signature in blue ink)



Nel centro di cottura avviene la preparazione di tutti i pasti. Il processo di lavorazione adottato è monitorato costantemente dal personale specializzato, esso inizia dall'approvvigionamento delle derrate alimentari, l'accurata separazione e stoccaggio delle stesse per tipologia e temperatura. Le derrate vengono lavorate a seconda delle tipologie, in apposita area e i cuochi iniziano a lavorare in base ai menù, preparando le pietanze seguendo procedure fortemente accreditate da anni di esperienza nel settore, oltre che in base a diete autorizzate preventivamente dalla Asl. Il numero di pasti da preparare sono forniti giornalmente, entro le prime ore del mattino, ai vari committenti che confermano un numero più o meno costante di pasti come stabilito da gara o contratto.

I pasti partono dal centro cottura nella tarda mattinata, giusto il tempo necessario per arrivare alle varie mense ancora fumanti, il trasporto avviene in contenitori termici attraverso automezzi attrezzati in conformità alle norme igienico sanitarie.



Per progettare e realizzare le attività lavorano e collaborano con noi a vario titolo soci lavoratori e dipendenti, in possesso di qualifiche adeguate alle mansioni affidate, in linea con le normative vigenti; la loro formazione, le loro esperienze, il loro impegno e le passioni che li animano danno "vita" alla nostra realtà cooperativa. Tutti gli operatori della Gusto condividono un alto profilo professionale, ognuno nel proprio ambito di intervento ed una motivazione profonda al lavoro sociale.

Attività svolte

L'azienda oggi fonda la propria organizzazione sulle attività di:

- **Ristorazione collettiva:** Si occupa di ristorazione scolastica, universitaria, aziendale, sociosanitaria, provvedendo alla gestione completa di mense e cucine e alla fornitura di pasti veicolati.



1. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

La presente dichiarazione è stata redatta in conformità al Regolamento (CE) n. 1221/2009 Del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 novembre 2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di eco gestione e audit (EMAS), che abroga il regolamento (CE) n. 761/2001 e le decisioni della Commissione 2001/681/CE e 2006/193/CE e successive modifiche (regolamenti comunitari n. 517/2013, n. 1505/2017 e n. 2026/2018).

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

1.1 Campo di applicazione

Il sistema di gestione ambientale e la presente dichiarazione ambientale si applicano alle attività di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti per ristorazione collettiva compreso attività di pulizia connessa

2. UBICAZIONE DELL'AREA IN ESAME

GUSTO E CO SOCIETA' COOPERATIVA svolge la propria attività di gestione mense nella città di Avellino.



La città resta circondata a nord-est dalla cima del Montevergine m. (1493) che, pur non essendo il più alto, è certamente il più noto dei monti del Partenio, caratterizzato com'è dall'omonimo santuario benedettino del XII secolo, posto a 1270 m., meta ininterrotta di pellegrinaggio di gran parte della popolazione meridionale che ivi si porta per venerare la Madonna di Montevergine.

I principali corsi d'acqua che attraversano la città, oggi in verità estremamente impoveriti, sono il S. Francesco, ormai quasi del tutto coperto nel suo percorso urbano e il Rigatore. Il fondovalle Fenestrelle, percorso da quest'ultimo, ricco di verdeggiante vegetazione, è stato sede naturale di numerose industrie: grazie allo sfruttamento dell'energia idrica del fiume, lungo il suo cammino nei secoli passati erano fiorenti e attivissimi i processi della lavorazione dei panni e delle lane, delle ferriere, dei mulini e delle cartiere.

La città di Avellino è posta in una posizione eccentrica rispetto all'intero territorio provinciale, ma nello stesso tempo si trova ad essere un punto centrale nell'incrocio di importanti vie di comunicazione che congiungono l'Adriatico al Tirreno, oltre a collegare l'area beneventana e quella salernitana, quest'ultima attraverso le valli del Sarno e dell'Irno. È evidente che il territorio gode di una naturale risorsa idrica grazie anche alla presenza prossima del fiume Calore, che, alimentando l'acquedotto dell'Alto Calore, fornisce acqua non solo alla città ma anche a numerosissimi comuni della provincia ed extra provinciali. La campagna circostante, notevolmente ridimensionata dall'avanzata delle costruzioni di questi ultimi decenni, è ricca di vegetazione con prevalenza di nocelleti che producono le pregiate

nocciuole 'avellane'. La fertilità della terra, ricca soprattutto di ortaggi e frutta, si deve alla salubrità del clima e all'abbondanza delle precipitazioni che avvengono nel corso dell'anno.

Il clima di Avellino partecipa dei caratteri generali del clima continentale: rigido in inverno, presenta anche nella stagione calda notevoli escursioni nella temperatura quotidiana per i sensibili abbassamenti della stessa nelle ore notturne. L'umido è costante e sono frequenti le nebbie; geli e brinate caratterizzano la primavera e l'inizio dell'autunno. La condensazione delle evaporazioni nelle ore del mattino e nelle prime ore del pomeriggio determinano frequenti piogge a carattere torrenziale. Da luglio a settembre predomina la siccità, raramente interrotta da brevi piovvaschi. Dominanti sono i venti di ponente e di scirocco; meno frequenti sono invece quelli di nord-est. Le montagne (Montevergine e Terminio) sono costituite da rocce calcaree e mesozoiche.

Ad Avellino città e nelle zone collinari dei dintorni, il sottosuolo è costituito dal cosiddetto tufo grigio campano (ignimbrite), di origine vulcanica, eroso dai due fiumi che attraversano una vallata. Nella zona verso la Ferrovia-Pianodardine, il sottosuolo è costituito da argilla miocenica, detta varicolore per la varietà della colorazione (più azzurrognola e vinaccia). In tutta la superficie vi è un materasso di copertura di materiale piroclastico: sabbia e lapilli piroclastici sciolti di origine vulcanica.



Foto di Avellino, AV 83100 dall'alto

[Handwritten signature in blue ink]



3. SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

3.1 Politica ambientale

GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA ha sviluppato la seguente politica ambientale per il proprio sistema di gestione, diffusa alle parti interessate tramite il sito internet aziendale.

Politica Ambientale

Politica per l'Ambiente della GUSTO e CO Società Cooperativa è l'erogazione di servizi di vendita di derrate alimentari, preparazione confezionamento trasporto e distribuzione di pasti per ristorazione collettiva compreso di attività di pulizia connessa con livelli di qualità, sicurezza sul lavoro e alimentare e di rispetto dell'ambiente superiori alle necessità ed aspettative esplicite ed implicite del Cliente, dei Dipendenti e delle Parti Interessate.

Ogni dipendente deve essere adeguatamente responsabilizzato per il mantenimento, e dove possibile, per il miglioramento della qualità e per la salvaguardia dell'ambiente, al di là del lavoro assegnatogli.

Data la costante evoluzione tecnologica e l'aumento delle richieste del mercato, essere sempre apprezzati dai propri clienti per la GUSTO e CO Società Cooperativa Sociale significa eccellere in efficienza, qualità, affidabilità, prestazioni, prezzo, immagine.

La conduzione aziendale, secondo le predette linee guida, avviene attraverso il perseguimento dei seguenti obiettivi:

- ✚ *Obiettivo fondamentale dell'azienda è la conformità ai requisiti ambientali secondo gli schemi certificativi in conformità alla norma UNI EN ISO 14001:2015 ed al sistema di ecogestione ed audit dell'unione europea (EMAS) secondo i riferimenti normativi ai sensi del Reg. (CE) n. 1221/2009 del 25 novembre 2009 e del Reg. (UE) 2018/2026 del 19 dicembre 2018*
- ✚ *Adeguamento della produzione a parametri di ecologia ambientale, salubrità e sviluppo sostenibile*
- ✚ *Prevenzione dell'inquinamento e minimizzazione degli impatti ambientali correlati alle attività ed ai servizi di gestione di mense scolastiche e servizi di pulizia, operando valutazioni preventive e monitorando in continuo i parametri critici e le cause di inefficienza;*
- ✚ *Miglioramento Continuo, attraverso l'applicazione in concreto di tecniche alternative o nuove tecnologie che si rendessero economicamente disponibili ed applicabili per conseguire miglioramenti delle performance ambientali, di sicurezza ed economiche dell'organizzazione;*
- ✚ *Massima comunicazione, trasparenza sensibilizzazione rivolta alla comunità locale e alla clientela sul tema ambiente e sicurezza per ottenere e consolidare la fiducia nei confronti dei prodotti e dei servizi offerti*
- ✚ *Mettere a punto ed implementare la raccolta differenziata dei rifiuti generati dai clienti e dalle varie attività svolte all'interno del locale di produzione;*
- ✚ *Privilegiare l'utilizzo di prodotti locali nell'ambito del processo di somministrazione bevande e alimenti;*
- ✚ *Attività di informazione, formazione, ed aggiornamento, rivolta a tutti i dipendenti per promuovere responsabilità e consapevolezza sull'ambiente, la sicurezza sul lavoro, la qualità e la sicurezza alimentare.*
- ✚ *Rispetto del piano HACCP durante l'intero processo di produzione per garantire la sicurezza del prodotto*
- ✚ *Uso di tecnologie innovative ed ecosostenibili per assicurare un sano sviluppo dell'azienda*

Al fine di attuare gli obiettivi e gli impegni suddetti, la Direzione fornisce l'organizzazione e le risorse necessarie allo scopo, esercita un'attività di sorveglianza affinché il sistema risulti ottimale ed adatto alle esigenze, in conformità alle proprie politiche, in modo tale da assicurare il raggiungimento degli obiettivi di miglioramento attesi.

La Direzione è impegnata affinché tale politica venga applicata, diffusa e mantenuta al personale interno ed ai diversi interlocutori locali esterni.



La Direzione
Gusto e Co.
Società Cooperativa
Via l° Maggio, 79 - 03131 Manocalzati (VI)
☎ 0825 411361 - P.IVA n° 02747410641

4. STRUTTURA ORGANIZZATIVA

La struttura organizzativa di **GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA** è rappresentata nel seguente organigramma:

GUSTO E CO SOCIETA' COOPERATIVA - ORGANIGRAMMA FUNZIONALE

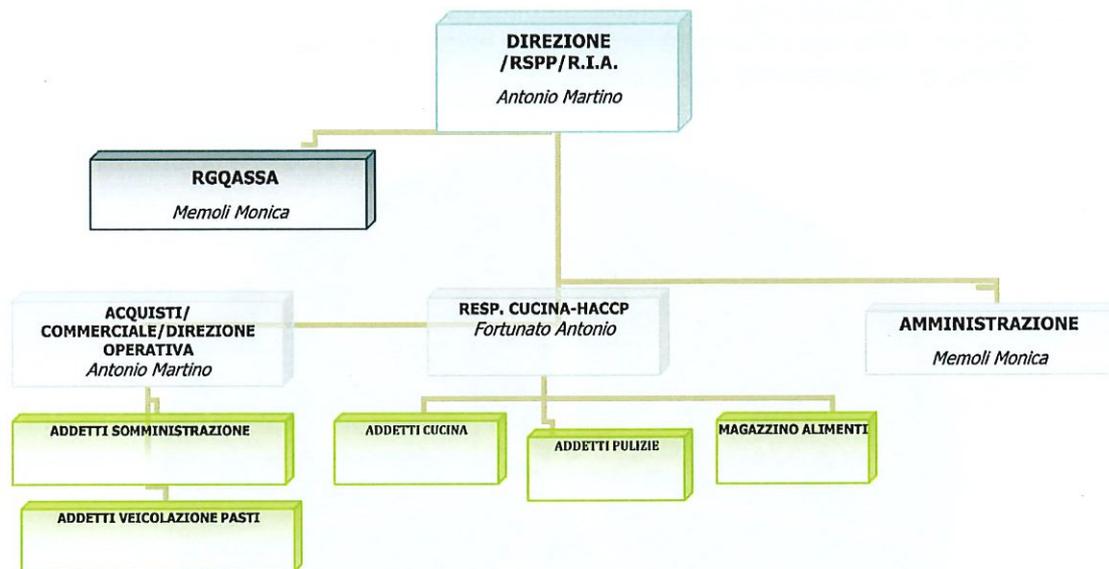
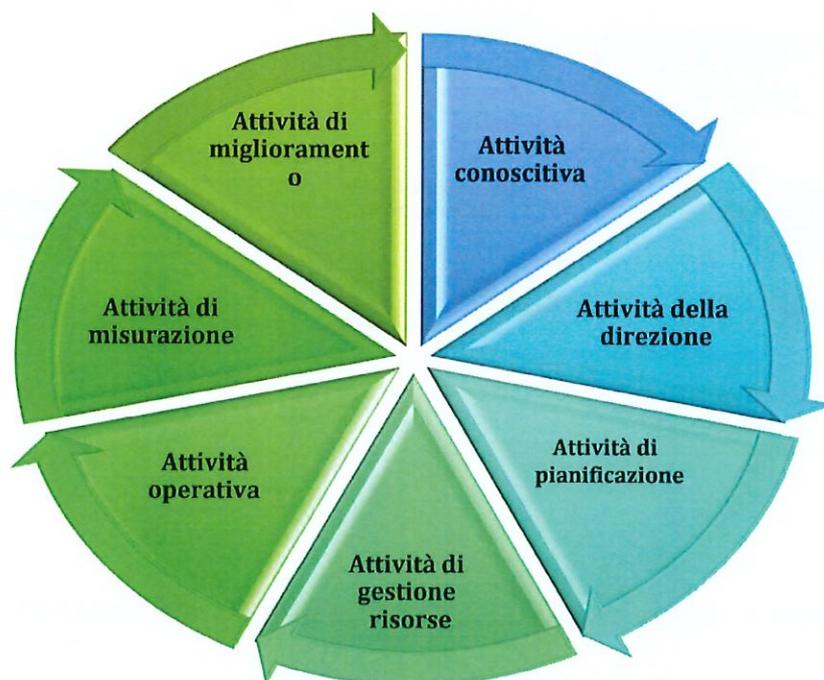


Figura 1 - Organigramma di GUSTO E CO SOCIETA' COOPERATIVA

Il sistema di gestione ambientale di *Gusto e Co Società Cooperativa* è strutturato secondo quanto indicato dall'allegato II del regolamento EMAS con le seguenti attività:

- Attività conoscitiva:
 - Individuazione dei fattori del contesto interni ed esterni in cui opera *Gusto e Co Società Cooperativa*
 - Individuazione delle parti interessate agli aspetti ambientali di Gusto e Co Società Cooperativa e delle relative esigenze
 - Individuazione e pianificazione dei processi aziendali –
- Attività della direzione:
 - Definizione e diffusione della politica integrata
 - Individuazione della struttura organizzativa –
- Attività di pianificazione:
 - Individuazione e gestione dei rischi e delle opportunità
 - Individuazione e valutazione degli aspetti ambientali e relative prestazioni
 - Individuazione e gestione degli obblighi di legge in materia ambientale
 - Definizione del programma di miglioramento
- - Attività di gestione risorse:

- Risorse umane (formazione, consapevolezza e coinvolgimento)
- Infrastrutture (gestione delle manutenzioni e verifiche periodiche)
- Gestione della comunicazione
- Gestione dei documenti e delle informazioni –
- Attività operativa:
 - Gestione degli aspetti ambientali
 - Gestione delle emergenze ambientali
- - Attività di misurazione:
 - Monitoraggio delle prestazioni ambientali e verifica del rispetto delle prescrizioni ambientali.
 - Audit e verifiche di conformità
 - Riesami periodici del sistema di gestione
- - Attività di miglioramento:
 - Gestione delle non conformità ambientali e azioni correttive
 - Attività di miglioramento costante.



5. GLI ASPETTI AMBIENTALI DI GUSTO E CO. SOCIETA' COOPERATIVA

Si specifica che i dati relativi agli aspetti ambientali dell'anno 2021 sono riferiti al periodo gennaio-giugno.

5.1 Criteri di valutazione degli aspetti ambientali

Nel valutare la significatività dei propri aspetti ambientali diretti ed indiretti, *Gusto e Co Società Cooperativa* ha tenuto conto dei seguenti elementi, secondo una metodologia basata su punteggi:

- 1) frequenza;
- 2) rilevanza;
- 3) sensibilità territoriale fragilità dell'ambiente locale;
- 4) controllo degli aspetti ambientali;
- 5) ecosostenibilità.



La valutazione ambientale condotta porta a valutare come aspetti ambientali significativi i seguenti aspetti:

In condizioni normali:

- Consumo energetici
- Produzione di rifiuti
- Controllo Gas lesivi ozono

In condizioni anomale e di emergenza:

- Consumo energetici
- Scarichi idrici in fognatura
- Produzione di rifiuti
- Gas lesivi ozono in condizioni di emergenza:
- Rischio Incendio

6. ASPETTI AMBIENTALI DIRETTI

6.1 Consumi di energia

I principali consumi di energia del centro cottura di *Gusto e Co Società Cooperativa* sono dovuti al consumo di:

- carburanti per il trasporto di pasti;
- gas metano per la cottura di cibi e per la produzione di acqua calda;
- energia elettrica per il lavaggio stoviglie, la conservazione delle derrate e i servizi ausiliari.
-

La seguente tabella riporta i consumi del centro cottura ricadente nel campo di applicazione.

Il monitoraggio dei consumi di energia è affidato all'ufficio amministrativo.

Gusto e Co Società Cooperativa non è tenuta alla presentazione delle diagnosi energetiche ai sensi del D.Lgs 102/2014.

Figura 1 - Indicatore dei consumi riferiti al numero di pasti prodotti

	Consumi 2019	Consumi 2020	Consumi 2021*	Consumi 2022*
Carburanti (Lt)	13321	8200,60	11701,1	10087,5
Gas Naturale (MC)	3339	1007	4306	3338
Energia Elettrica (Kwh)	31774	15014	36297	30531
Pasti	111792	16490	98952	111513
	* i dati riferiti all'anno del 2022 sono riferiti al periodo gennaio – settembre			



6.2 Energia rinnovabile prodotta

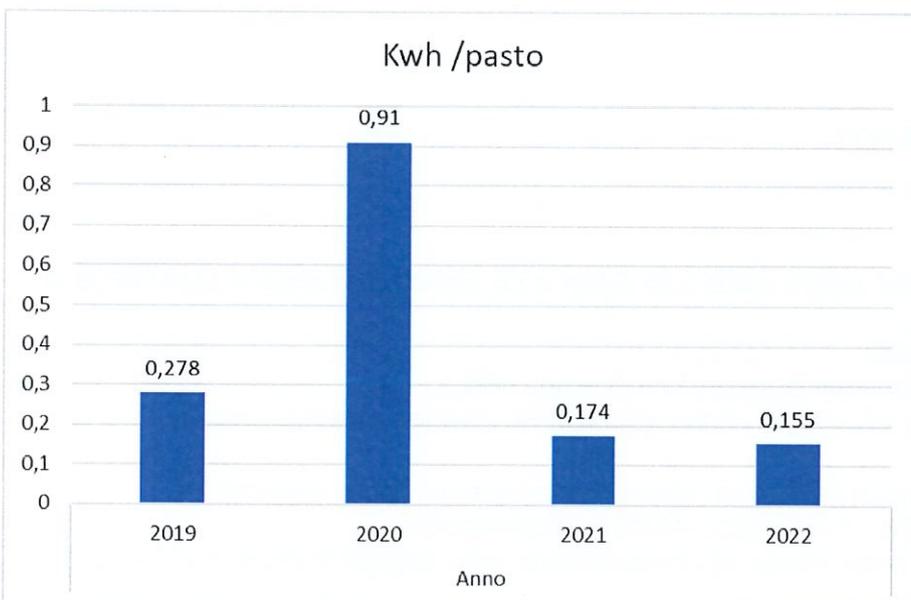
Gusto e Co Società Cooperativa non è provvista di impianti fotovoltaici o altri impianti simili e pertanto i consumi non sono coperti da fonte rinnovabile.

L'azienda utilizza un unico fornitore di energia elettrica. Il gestore dell'energia elettrica ha comunicato che la composizione del mix energetico (ultimo dato disponibile e non modificato dal 2019) è pari al 41,51 % di energia rinnovabile.

L'indicatore dei Kwh riferiti al numero di pasti prodotti è riportato nel grafico sottostante.

Per il 2022 il tot Kwh è stato indicizzato con il totale dei pasti prodotti da gennaio a settembre

Figura 2 - Indicatore dei Kwh riferiti al numero di pasti prodotti



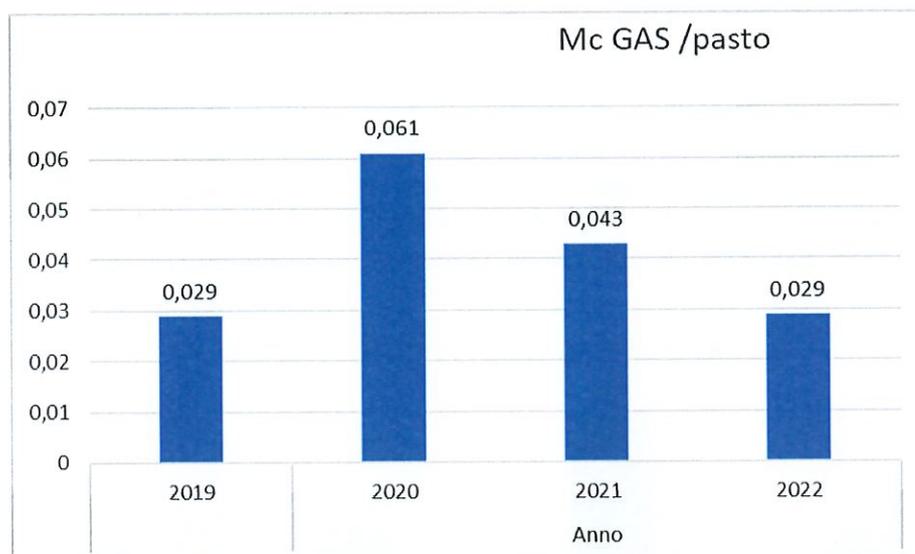
L'andamento scostante osservato dal 2019 al 2020 si può attribuire alla riduzione del numero medio di pasti del centro a causa della pandemia Covid 19. I dati 2021 e l'andamento del 2022 mostrano un costante miglioramento dell'indicatore .

L'indicatore dei Mc Gas riferiti al numero di pasti prodotti è riportato nel grafico sottostante

Per il 2022 il tot Mc è stato indicizzato con il totale dei pasti prodotti da gennaio a settembre

Figura 3 - Indicatore dei Mc Gas riferiti al numero di pasti prodotti





L'andamento scostante osservato dal 2019 al 2020 si può attribuire alla riduzione del numero medio di pasti del centro a causa della pandemia Covid 19. I dati 2021 e l'andamento del 2022 mostrano un costante miglioramento dell'indicatore .

6.3 Consumi di materiali

Gusto e Co Società Cooperativa prepara e confeziona pasti destinati alla refezione scolastica, profughi e aziendale. Tra i materiali consumati i più rilevanti sono costituiti da:

- Materie prime alimentari
- Materiali di confezionamento
- Prodotti per la pulizia
- Carta

Le *materie prime alimentari* sono acquistate in base al menù proposto e al numero di pasti. Per alcuni ingredienti sono definiti requisiti ambientali quali: disciplinare di produzione (esempio prodotti bio), prodotti a Km zero, o da accordi stabiliti dal cliente. Gli indicatori di riferimento sono relativi al nr di pasti prodotti.

Figura 4 Totale pasti prodotti

	ANNO 2019	ANNO 2020	ANNO 2021	ANNO 2022
NR pasti prodotti	111792	16490	98952	111513
	* i dati riferiti all'anno del 2022 sono riferiti al periodo gennaio – settembre			

Per quanto riguarda il consumo *di prodotti chimici* si riporta a seguire la tabella con gli andamenti del totale acquistato negli anni 2019, 2020, 2021 e 2022 nel centro cottura.

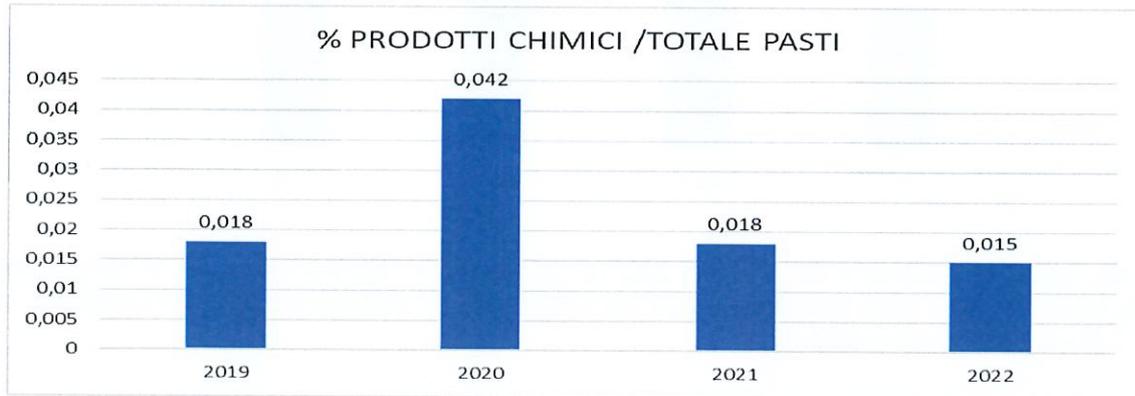
Figura 5 Totale kg prodotti chimici acquistati

	Consumi 2019	Consumi 2020	Consumi 2021	Consumi 2022
Prodotti chimici	2043,5	697	1800	1675

acquistati (Kg)				
	* i dati riferiti all'anno del 2021 sono riferiti al periodo gennaio – giugno			

L'indicatore dei prodotti chimici acquistati riferiti al numero di pasti prodotti è riportato nel grafico sottostante; per il 2022 l'acquistato è stato indicizzato con il totale dei pasti prodotti da gennaio a settembre. Si rileva nell'ultimo anno una riduzione dei consumi specifici.

Figura 6 Indicatore prodotti chimici acquistati sul totale pasti prodotti



Sul totale dei prodotti chimici acquistati NON SONO DISPONIBILI ad oggi prodotti ecolabel. Tuttavia si prevede entro il 2023 di raggiungere almeno la percentuale del 30%.



Ecolabel UE è il marchio di qualità ecologica dell'Unione Europea (Ecolabel UE) che contraddistingue prodotti e servizi che pur garantendo elevati standard prestazionali sono caratterizzati da un ridotto impatto ambientale durante l'intero ciclo di vita.

Dal 2021 tuttavia il 20% dei prodotti chimici acquistati è a marchio ECOLAB, (trattasi di prodotti a basso impatto ambientale rispetto a quelli tradizionali) .

Ecolab infatti è un'impresa da anni impegnata nel garantire le migliori pratiche per la gestione dei prodotti chimici, come dimostra la partecipazione al progetto Chemical Footprint; nel 2021 l'azienda ha aggiornato la policy di sostenibilità, con l'obiettivo di riflettere le più recenti migliori pratiche di gestione dei prodotti e le evidenze scientifiche sui prodotti chimici altamente problematici.

Relativamente ai materiali di confezionamento , Gusto e Co Società Cooperativa confeziona i pasti prodotti secondo due metodologie:



Confezionamento in pluriporzione



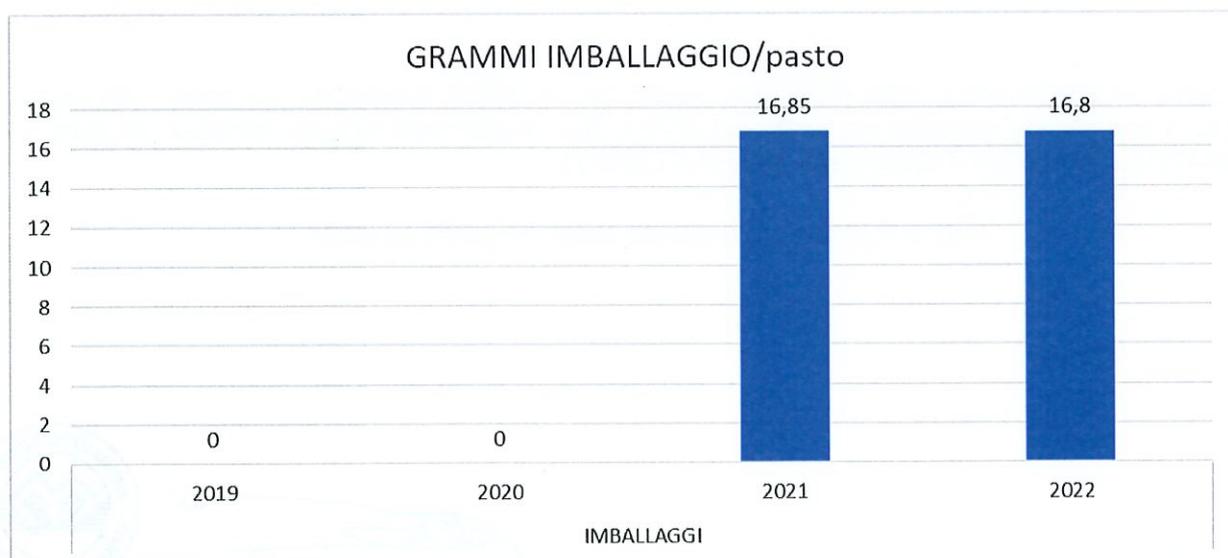
Confezionamento in monoporzione

La tipologia di confezionamento viene generalmente definita dal cliente nei contratti o nei capitolati d'appalto. Fino al 2021 l'azienda effettuava le attività di ristorazione collettiva esclusivamente in modalità pluriporzione.

L'andamento dell'indicatore "grammi di imballaggi / pasto" riportato nel grafico sottostante dimostra un incremento non dipendente dalle decisioni aziendali.

	Anno 2019	Anno 2020	Anno 2021	Anno 2022
Imballaggi acquistati (Kg)	0	0	1668	1874
	* i dati riferiti all'anno del 2022 sono riferiti al periodo gennaio – settembre			

Figura 7 Indicatore grammi di imballaggio su pasto prodotto



Il consumo di carta pur non essendo significativo è stato monitorato attraverso la tabella seguente :

	ANNO 2019	ANNO 2020	ANNO 2021	ANNO 2022
Kg carta acquistati	108	36	41	38
	* i dati riferiti all'anno del 2022 sono riferiti al periodo gennaio – settembre			

6.4 Consumi di acqua

Il centro cottura utilizza acqua per le seguenti finalità:

- Uso igienico sanitario
- Come ingrediente per la preparazione dei pasti
- Come acqua di cottura
- Come acqua di lavaggio delle attrezzature e dei locali

Tutti i siti sono allacciati alla rete idrica, non sono gestite derivazioni idriche autonome (pozzi). *Gusto e Co Società Cooperativa* monitora mensilmente i consumi, mediante la lettura e la registrazione dei valori riportati dai contatori anche allo scopo di individuare prontamente eventuali perdite.

Si riportano di seguito i consumi dell'ultimo triennio: si nota un.

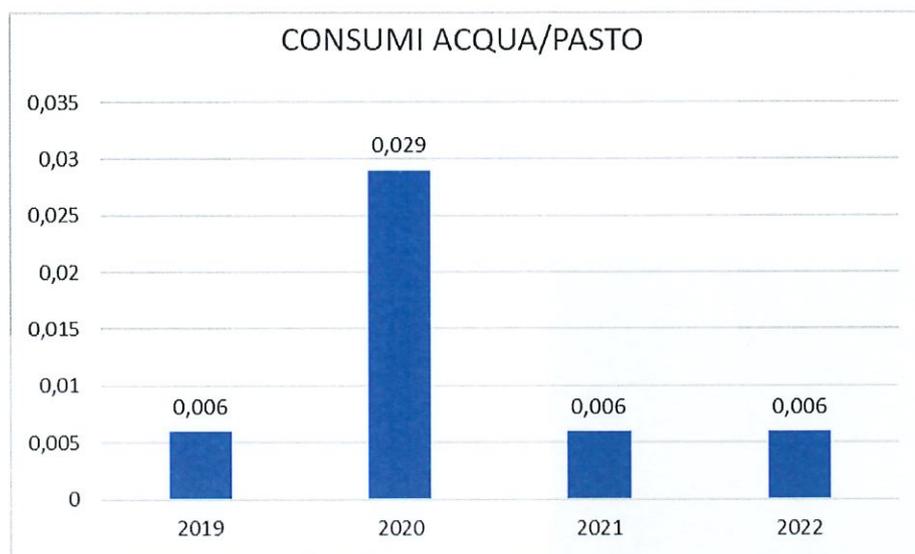
CONSUMO TOTALE DI ACQUA

	Consumi 2019	Consumi 2020	Consumi 2021	Consumi 2022
Acqua (MC)	750	480	620	709
	* i dati riferiti all'anno del 2022 sono riferiti al periodo gennaio – settembre			

Si riporta nel grafico sottostante l'indicatore medio "litri di acqua consumata per pasto" del centro cottura. L'andamento scostante osservato nel 2020 e 2021 si può attribuire alla riduzione del numero medio di pasti del centro a causa della pandemia Covid 19.

Figura 8 Indicatore consumo acqua per pasto prodotto





6.5 Produzione di rifiuti

Il centro cottura di Manocalzati (AV) produce esclusivamente rifiuti urbani conferiti al servizio pubblico di raccolta, secondo le indicazioni ed il calendario stabiliti dal gestore del servizio.

Al momento, il centro cottura non contabilizza il rifiuto conferito al servizio pubblico di raccolta.

GUSTO E CO non rientra tra le aziende obbligate alla tenuta e alla compilazione del registro di carico e scarico, in quanto i rifiuti prodotti (rsnp) nel corso delle attività lavorative rientrano tra quelle previste dall'art 184 D.lgs. N. 152/2006 - comma 3 (f) i rifiuti da attività di servizio; che sono esenti dagli obblighi previsti dall'art. 190.

Non c'è ad oggi produzione di rifiuti speciali in quanto tutti i rifiuti prodotti rientrano tra quelli previsti dal regolamento comunale approvato con Deliberazione Commissariale n. 76 del 15/05/2019

Si sottolinea che nella realizzazione dei nostri menù non sono previste frittture pertanto non abbiamo necessità di smaltimento olio esausto.

E' stato comunque sottoscritto un contratto con ditta autorizzata in caso di eventuale produzione rifiuti non rientrante tra quelle gestite dal servizio pubblico di raccolta.

6.6 Uso del suolo

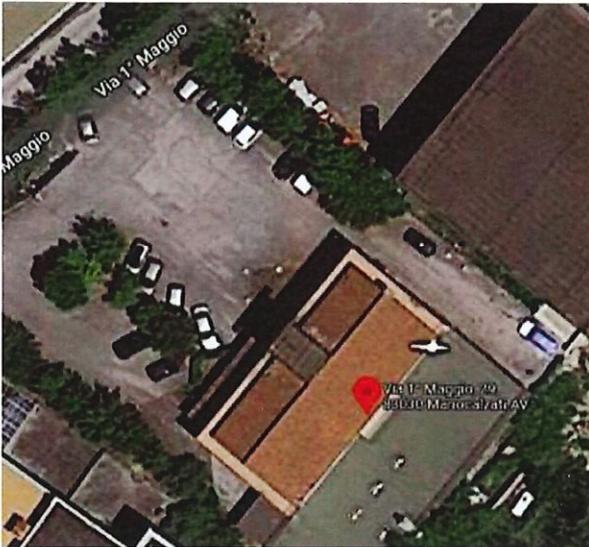
Come richiesto dal regolamento Emas, si riportano di seguito le superfici classificate in base all'uso del suolo.

Il centro cottura è costituito da un edificio chiuso ed un piazzale esterno cementato o asfaltato. Anche per ragioni igienico sanitarie, l'uso del verde è ridotto al minimo.

Figura 9 – Tabella di ripartizione della superficie del centro cottura

Destinazione d'uso	Superficie m ²	%
Superficie impermeabilizzata totale	380	88%

Superficie totale orientata alla natura del sito	50	12%
Superficie totale	430	100%



[Handwritten signature in blue ink]

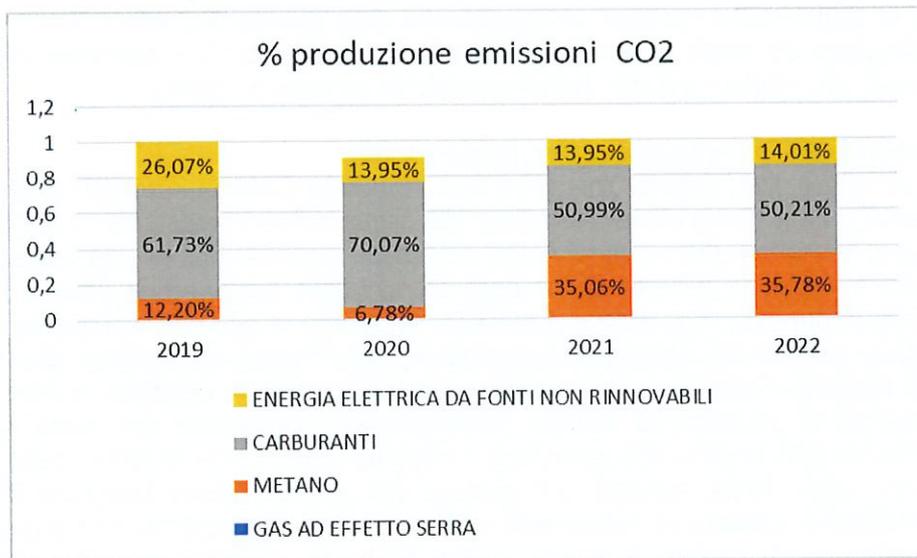


6.6 Emissioni in atmosfera

Gusto e Co Società Cooperativa ha quantificato le proprie emissioni di CO₂ in atmosfera sulla base dei consumi di carburanti, gas metano e perdite delle apparecchiature contenenti di gas fluorurati, energia elettrica per la parte di produzione da energia non rinnovabile.

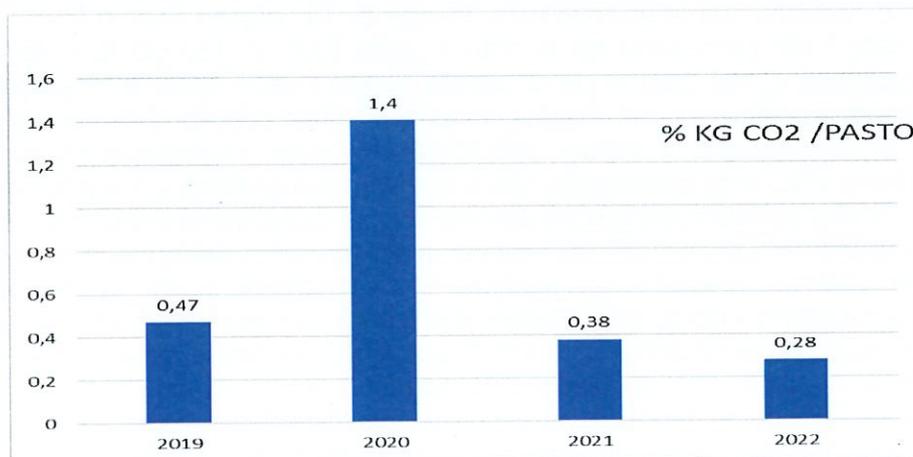
* i dati riferiti all'anno del 2022 sono riferiti al periodo gennaio – settembre

Figura 10 CO₂ totale emessa



L'andamento dipende principalmente dalla distanza dei punti di somministrazione dei pasti e dal numero di pasti prodotti.

Figura 11 Indicatore Kg di CO₂ emessa su pasto prodotto



L'andamento scostante osservato nel 2020 e 2021 si può attribuire alla riduzione del numero medio di pasti del centro a causa della pandemia Covid 19 . I dati 2021 e l'andamento del 2022 mostrano un costante miglioramento dell'indicatore .

Uno dei possibili aspetti ambientali della produzione di pasti è legato all'emissione di odori; data la localizzazione del centro non risultano problematiche legate alle molestie olfattive.

6.7 Scarichi Idrici

Gli scarichi liquidi della "GUSTO E CO", data la loro provenienza (servizi igienici e acqua per alimenti), non sono di natura tecnologica e sono assimilabili a quelli delle acque reflue domestiche.

Nel centro cottura le acque reflue derivano principalmente dalla attività di preparazione dei pasti, di detersione e sanificazione dei locali e delle attrezzature. Il centro cottura è allacciato alla pubblica fognatura e autorizzati allo scarico di acque reflue secondo la normativa vigente.

Acque reflue "assimilabili" alle acque reflue domestiche:

le acque reflue di cui all'art. 101, comma 7bis del D.Lgs. 152/2006 (comma introdotto dall'art. 65 della legge n. 221 del 2015); 7-bis. Sono altresì assimilate alle acque reflue domestiche, ai fini dello scarico in pubblica fognatura, le acque reflue di vegetazione dei frantoi oleari. Al fine di assicurare la tutela del corpo idrico ricettore e il rispetto della disciplina degli scarichi delle acque reflue urbane, lo scarico di acque di vegetazione in pubblica fognatura è ammesso, ove l'ente di governo dell'ambito e il gestore d'ambito non ravvisino criticità nel sistema di depurazione, per i frantoi che trattano olive provenienti esclusivamente dal territorio regionale e da aziende agricole i cui terreni insistono in aree scoscese o terrazzate ove i metodi di smaltimento tramite fertilizzazione e irrigazione non siano agevolmente praticabili, previo idoneo trattamento che garantisca il rispetto delle norme tecniche, delle prescrizioni regolamentari e dei valori limite adottati dal gestore del servizio idrico integrato in base alle caratteristiche e all'effettiva capacità di trattamento dell'impianto di depurazione. e le acque reflue che posseggono i requisiti previsti dall'art. 3 comma 1 lett. b) e lett. c) del Regolamento Regionale n. 6/2013: b) ...provenienti da insediamenti in cui si svolgono attività di produzione di beni e prestazione di servizi i cui scarichi terminali provengono esclusivamente da servizi igienici, cucine e mense e le acque reflue scaricate da tutte quelle attività, che presentano le caratteristiche qualitative di cui alla Tabella B del presente regolamento e che vengono convogliate ad un impianto finale di trattamento in grado di rispettare i valori limite di emissione previsti dalla normativa vigente per lo scarico finale. Per i restanti parametri o sostanze non ricompresi nella Tabella B, 14 valgono i valori limite previsti dalla Tabella 3 dell'Allegato 5 alla parte terza del decreto 4 aprile 2006, n. 152 per le emissioni in acque superficiali e in fognatura. c) Nel caso in cui un'attività supera i valori limite di emissione di cui alla Tabella B del presente regolamento, ma rispetta comunque i limiti previsti dalla normativa statale in materia di criteri di assimilazione, il titolare dell'attività o il legale rappresentante può presentare istanza di assimilazione all'Autorità competente, che trasmette l'accoglimento o il rigetto solo dopo aver acquisito il parere tecnico motivato del gestore dell'impianto di depurazione finale in cui è convogliato lo scarico da autorizzare, circa la capacità dell'impianto a ricevere ed a trattare tale tipologia di refluo. L'eventuale parere negativo rilasciato dal gestore, si concretizzerà in un rigetto dell'istanza di assimilazione con conseguente obbligo per il Titolare dell'attività o Legale Rappresentante, di richiedere l'autorizzazione allo scarico ai sensi dell'articolo 124, D.Lgs. n.152/06, fermo restando che, in mancanza di un impianto finale di trattamento in grado di rispettare i valori limite di emissione previsti dalla normativa vigente per lo scarico finale, è fatto obbligo per l'attività di rispettare i valori limite di emissione previsti dalla Tabella 3, colonna "Scarichi in acque superficiali", e dalla Tabella 4 dell'Allegato 5 alla parte terza del decreto 4 aprile 2006, n. 152.

Tale valutazione è confermata dalle indicazioni del regolamento ENTE IDRICO CAMPANO per la disciplina delle autorizzazioni allo scarico di acque reflue in pubblica fognatura approvato con Deliberazione del Comitato Esecutivo n. 3 del 9 gennaio 2019

Tali scarichi così come previsto dall' art 5 e 6 del regolamento, sono sempre ammessi. Si riportano di seguito gli articoli del Regolamento inerenti le attività della Gusto e co

Art. 16 – Criteri generali per le acque reflue "assimilate" alle domestiche

Alle acque reflue "assimilate" al domestico provenienti dalle attività di cui:

• normativa nazionale: D.Lgs. 152/2006 ex art. 101, co. 7, lett. a), b), c), d) • normativa regionale: Regolamento della Regione Campania n. 6/2013 ex lett. a) comma 1 dell'art. 3 ovvero rientranti nella Tabella A allegata allo stesso si applica quanto stabilito dall'art. 107 comma 2 del D.Lgs. 152/2006 "...Gli scarichi di acque reflue domestiche che recapitano in reti fognarie sono sempre ammessi purché osservino i regolamenti adottati dal soggetto gestore del servizio idrico integrato ed approvati dall'Ente di governo dell'ambito...", e pertanto, in deroga al co. 1 dell'art. 124 del D.Lgs. 152/06, non sono soggetti all'autorizzazione in caso di scarico in pubblica fognatura.

La condizione di refluò "assimilato" al domestico è riconosciuta di diritto, per Legge Nazionale e Regionale, alle acque reflue di cui al comma precedente se in possesso dei requisiti tipologici e quali-quantitativi richiesti dalla specifica normativa di riferimento, e può essere autocertificata dal titolare dell'attività da cui origina lo scarico ai sensi e nelle modalità di cui al DPR. 28 dicembre 2000 n. 445 mediante dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà. Tali autocertificazioni andranno tenute a disposizione presso la sede delle attività e presentate alle Autorità in caso di controlli o ispezioni, unitamente a tutta la documentazione necessaria a supportare, in relazione alle specifiche caratteristiche dell'attività, quanto dichiarato in ordine al possesso dei requisiti di assimilabilità.

Art. 17 – Richiesta di Attestazione di acque reflue "assimilate" alle domestiche

1. I titolari delle attività di cui: • all'art. 101, co. 7, lett. a), b), c), d) del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii, • alla lett. a) comma 1 dell'art. 3 del Regolamento della Regione Campania n.6/2013 e pertanto, rientranti nella Tabella A allegata allo stesso da cui originano acque reflue "assimilate" al domestico, possono volontariamente, al fine di sottoporsi ad una verifica da parte dell'EIC dell'effettivo possesso dei requisiti di assimilazione previsti dalla normativa nazionale (all'art. 101, co. 7, lett. a, b, c, d, del D.Lgs. 152/2006) e dalla normativa regionale (Tab. A - Regolamento Regionale n./2013), richiedere all'EIC l'attestazione di acque reflue "assimilate" al domestico mediante presentazione, secondo le modalità di cui al presente articolo, di apposita autocertificazione attestante che la ditta scarica in pubblica fognatura acque reflue "assimilate" al domestico in quanto provenienti da una delle categorie di attività di cui al presente comma;

2. La richiesta di "attestazione di acque reflue assimilate al domestico" mediante l'autocertificazione di cui ai commi precedenti 1) e 2), deve essere presentata via PEC all'indirizzo di posta elettronica dell'EIC/Distretto competente, utilizzando l'apposita modulistica come allegata al presente Regolamento e previo versamento degli oneri ivi previsti a copertura delle spese di istruttoria e di archiviazione.

3. L'EIC, ricevuta l'autocertificazione, nei successivi 60 gg verifica la completezza della documentazione trasmessa, anche in ordine al versamento degli oneri per spese di istruttoria ed archiviazione, nonché la congruenza di quanto dichiarato con l'attività svolta ed il ciclo produttivo, riservandosi ogni eventuale attività di controllo per la verifica della veridicità di quanto dichiarato anche richiedendo eventuale integrazione alla documentazione già trasmessa. Decorso il termine sopra indicato, l'autocertificazione si intenderà accolta e verrà rilasciata dall'EIC l'attestazione di acque reflue "assimilate" al domestico".

4. Le informazioni contenute nell'autocertificazione, di cui ai commi precedenti, consentiranno, inoltre, l'aggiornamento del Catasto degli scarichi dell'EIC, e saranno trasmesse al Gestore per consentire l'aggiornamento dei ruoli tariffari relativi alle utenze "assimilate" al domestico nonché tutte le attività di verifica nell'ambito della rete fognaria gestita.

5. Le attività di cui al n. 1 (Attività alberghiera, villaggi turisti a denominazione alberghiera, residence - posti letto < 240); n. 3 (Attività ristorazione, trattorie, rosticcerie, friggitorie, pizzerie, osterie e birrerie

con cucine - posti a sedere < 200); n. 4 (Mense – pasti al giorno < 500); n. 11 (Laboratori di parrucchiere barbiere e istituti di bellezza con consumo idrico giornaliero inferiore a 1 m3 al momento di massima attività); n. 12 (Lavanderie e stirerie con impiego di lavatrici ad acqua analoghe a quelle di uso domestico e che effettivamente trattino non più di 100 kg di biancheria al giorno); n. 14 (Laboratori artigianali per la produzione di dolci, gelati, pane, biscotti e prodotti alimentari freschi, con un consumo idrico giornaliero inferiore a 5 m3 nel periodo di massima attività); n. 21 (Piscine, escluse 32 le acque di contro lavaggio dei filtri non preventivamente trattate); n. 24 (Piccole aziende agroalimentari appartenenti ai settori lattiero-caseari, vitivinicolo e ortofrutticolo che producano quantitativi di acque reflue non superiori a 4000 m3 /anno e quantitativi di azoto, contenuti in dette acque a monte della fase di stoccaggio, non superiori a 1000 kg/anno); n. 26 (Ospedali, case o istituti di cura, residence socio-assistenziali e riabilitative con un numero di posti letto inferiore a 50, purché sprovvisti di laboratori di analisi e ricerca) nonché le attività di vendita e lavorazione al dettaglio di pesce fresco (pescheria) di cui al punto n. 13 (vendita al dettaglio di generi alimentari...) della Tab. A allegata al Regolamento Regionale n. 6/2013, in relazione all'obbligo che la suddetta normativa impone a tali attività circa il rispetto di specifici parametri quali-quantitativi nonché avuto riguardo alla peculiarità dei relativi scarichi caratterizzati da un potenziale e significativo carico inquinante, debbono obbligatoriamente richiedere all'EIC la verifica del possesso delle condizioni di assimilabilità secondo le procedure di cui al precedenti commi mediante presentazione di richiesta di "attestazione di acque reflue assimilate al domestico".

6. L'assenza della "attestazione di acque reflue assimilate al domestico" rilasciata dall'EIC per le attività di cui al comma precedente, sebbene atto obbligatorio ai sensi della presente norma regolamentaria, non rappresenta una irregolarità sanzionabile ai sensi del D.Lgs. 152/2006 se tali attività sono, all'atto del controllo, in possesso dei requisiti tipologici e quali-quantitativi richiesti dal Regolamento regionale.

7. Nei casi in cui subentrino modificazioni della natura della ditta e/o della titolarità dello scarico o subentrino modificazioni della natura e qualità dello scarico e/o del ciclo produttivo, il titolare dell'attività da cui origina lo scarico "assimilato" al domestico dovrà presentare nuova autocertificazione, qualora persistano le condizioni di cui all'art. 3 comma 1 del presente Regolamento, o richiedere uno dei titoli autorizzativi allo scarico in pubblica fognatura di cui alla Parte II del presente Regolamento .

all'art. 5 - Comma 3- "Criteri generali di autorizzazione":

In deroga al comma 1, gli scarichi in reti fognarie di acque reflue domestiche ed, in quanto tali, gli scarichi delle acque reflue assimilate alle domestiche, sono sempre ammessi nell'osservanza dei regolamenti, preventivamente approvati dall'Autorità d'Ambito, a cui provvederà il Gestore, ai sensi dell'art. 107, comma 2 del D. Lgs. 152/2006;

all' art. 6 - acque reflue domestiche ed assimilate

Gli scarichi di acque reflue domestiche e gli scarichi di acque reflue assimilate alle domestiche – ad esclusione delle acque reflue termali - non necessitano di autorizzazione, essendo sempre ammessi ai sensi dell'art. 5, comma 3 del presente regolamento



6.8 Gestione degli incidenti ambientali

Gusto e Co Società Cooperativa ha individuato le possibili emergenze e incidenti ambientali e le relative procedure di intervento, oltre all'esecuzione di periodiche prove delle procedure di emergenza.

La sede mantiene un controllo sulle attività di prevenzione incendi, monitorando lo stato di conformità alle norme di riferimento (dPR 151/2011), la formazione e il coordinamento del personale addetto e le attività di manutenzione dei presidi antincendio.

Centro cottura	Attività antincendio	Riferimenti pratica
MANOCALZATI (AV)	4.3.A -	VVF N.46/244, Prot. 00000138 del 04-01-2018 Dip. Vigili del Fuoco Provincia di Avellino
	74.1.A	VVF N.46/244, Prot. 00019119 del 06-11-2018 Dip. Vigili del Fuoco Provincia di Avellino- Scia del 07/01/2013

Figura 12 - Tabella relativa alle attività antincendio

Le principali attività antincendio sono connesse alla conduzione di impianti di calore (serbatoio Gpl e attrezzature di cucina alimentate a gas metano).

Gestione rumore

RUMORE ESTERNO

L'aspetto è considerato poco significativo in quanto gli impianti allo scopo utilizzati sono tali da non comportare emissioni acustiche rilevabili anche solo sul limite della proprietà aziendale. La collocazione degli impianti così come la loro potenzialità e le loro caratteristiche tecniche assicurano incrementi dei livelli di pressione acustica assolutamente irrilevanti all'interno delle aree di lavoro e, a maggiore ragione nelle aree esterne.

Ai sensi del "Decreto del Presidente della Repubblica 19 Ottobre 2011, nr 277", art. 4, comma 1 - "Sono escluse dall'obbligo di presentare la documentazione di cui all'art.8, commi 2,3 e 4 della legge 26 ottobre 1995, nr 447, le attività a bassa rumorosità elencate nell'Allegato B
la GUSTO E CO non è tenuta ad effettuare valutazioni di impatto acustico in quanto le sue attività lavorative rientrano nella voce 3.

ATTIVITA' A BASSA RUMOROSITA' (Allegato B DPR 227/2011)
1. Attività alberghiera.
2. Attività agro-turistica.
3. Attività di ristorazione collettiva e pubblica (ristoranti, trattorie, pizzerie comprese quelle da asporto, mense, bar).
4. Attività ricreative.
5. Attività turistica.



Nel caso in cui si effettuino modifiche significative degli impianti e/o delle attività, si valuterà la necessità di rilievi sulla rumorosità prodotta.

L'attività della Soc. Coop Gusto e Co è tra l'altro svolta in zona Industriale di Avellino e secondo Det. Regione Campania n. 14 del 29 Febbraio 2016 - Direzione Generale 5 - Direzione Generale per l'ambiente e l'ecosistema si evince che risulta in corso studio da Gruppo di Lavoro (nominato all'interno della Determina Regionale) la predisposizione del disegno di legge regionale relativo alle "Norme per la tutela dell'ambiente esterno e dell'ambiente abitativo dall'inquinamento acustico" per un'area in cui ricade anche il Territorio del Comune di Manocalzati.

7. ASPETTI AMBIENTALI INDIRETTI

7.1 Gestione dei manutentori

Gusto e Co Società Cooperativa si avvale di fornitori per la manutenzione preventiva e ordinaria di:

- Mezzi di trasporto
- Gestione degli impianti (gruppi frigo, aria compressa) - Attrezzature

I fornitori sono qualificati secondo quanto previsto dal sistema di gestione ambientale e sottoposti a controllo durante lo svolgimento del loro servizio in sede.

7.2 Acquisti di materie prime

Gusto e Co Società Cooperativa è attenta alla gestione degli aspetti ambientali indiretti generati dall'acquisto di materie prime. La gestione prevede, anche in ottemperanza ai Criteri Ambientali Minimi stabiliti dai capitolati dei clienti, il ricorso ad alimenti biologici, prodotti ittici con certificazione Marine Stewardship Council, o altre caratteristiche di sostenibilità ambientale.



8. INDICATORI DI PRESTAZIONE

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

Indicatore chiave	codice	u.m.	2019	2020	2021	2022 (al 30.09.22)
Numero pasti	B	n. / anno	111792	16490	98952	111513
Energia	A1	kWh/anno	31774	15014	36297	30531
Energia/pasto	A1/B	kWh/pasto	0,278	0,91	0,174	0,155
Gas/pasto	A1/B	Mc/pasto	0,029	0,061	0,043	0,029
Energia Rinnovabile Prodotta	A1/C	kWh/anno	0	0	0	0
Energia Rinnovabile Acquistata	A1/D	%	36,60% dato fornito dal Gestore e non modificato dal 2017	36,60% dato fornito dal Gestore e non modificato dal 2017	41,51 dato fornito dal Gestore e non modificato dal 2019	41,51 dato fornito dal Gestore e non modificato dal 2019
Materiali	A2					
Prodotti chimici	A2.1	kg/anno	2043,5	697	1800	1675
Prodotti chimici/pasto	A2.1/B	g/pasto	0,018	0,042	0,018	0,015
Imballaggio	A2.2	kg/anno	0	0	1668	1874
Imballaggio/pasto	A2.2/B	g/pasto	0	0	16,85	16,80
Acqua	A3	m ³	750	480	620	709
Acqua/pasto	A3/B	litri/pasto	0,006	0,029	0,006	0,006
Rifiuti Speciali	A4	kg/anno	0	0	0	0
Rifiuti/pasto	A4/B	kg/pasto	Dato non disponibile	Dato non disponibile	Dato non disponibile	*Dato non disponibile
Uso del suolo	A5					
Uso del suolo totale	A5.1	m ²	430	430	430	430
superficie impermeabilizzata	A5.2	m ²	380	380	380	380
Superficie orientata alla natura del sito.	A5.3	m ²	50	50	50	50
Emissioni	A6					
CO2	A6.1	ton/anno	49,276	26,727	38,008	31,836
CO2/pasto	A6.1/B	kg/pasto	0,47	1,4	0,38	0,28
PM 10	A6.2	kg/anno	19,71	12,13	11,44	9,44
SO2	A6.3	kg/anno	35,069	10,818	24,34	19,22
NOX	A6.4	kg/anno	1014,488	309,972	1300,05	1008,21

* i dati riferiti all'anno del 2021 sono riferiti al periodo gennaio – giugno.



9. PIANO DI MIGLIORAMENTO 2021-2023

Aspetto ambientale	Obiettivo	Traguardo	Responsabile	Scadenza
Emissioni di CO2	Riduzione emissioni CO2 mediante la sostituzione dei mezzi obsoleti con mezzi alimentati a metano.	50 % dei mezzi di trasporto nel triennio alimentati a metano	Direzione	2023
Gas effetto serra e lesivi dell'ozono	Eliminazione – dismissione impianti contenenti R22	Zero impianti a R22	Uff. ambiente	2023
Consumo di energia	Incremento di Acquisto energia elettrica da fornitore con produzione da fonte di energia rinnovabile di almeno il 60%	Incremento di almeno 30 % della produzione da energia rinnovabile nel triennio	Uff. tecnico	2024
Consumo di energia	Sostituzione complessiva dei corpi illuminanti con lampade a LED	% lampade a LED su corpi illuminanti totali:	Direzione	5% 2021 7% 2022 9% 2023
Produzione di Rifiuti	Riduzione della produzione di rifiuti da imballo dei prodotti chimici.	Installazione di dosatori automatici: Prova di sistema centralizzato di dosaggio e ricarica.	Direzione	Entro il 2022
Produzione di rifiuti	Riduzione della frazione umida mediante cessione delle eccedenze ad associazioni caritatevoli.	Implementazione della convenzione nel centro cottura	Uff. Ambiente	Entro il 2022.
Prodotti Ecolabel	Acquisto di prodotti di pulizia Ecolabel	Raggiungimento 30 % percentuale di prodotti Ecolabel sul totale acquistato	Uff. Acquisti	30% sul totale degli acquisti entro 2024

1 Normativa applicabile in materia ambientale

Si riportano di seguito le prescrizioni legali di natura generale in materia ambientale, gestite dal sistema di gestione ambientale di Gusto e Co Società Cooperativa.

Aspetto ambientale	Riferimenti di legge e autorizzativi
Antincendio (aspetti ambientali indiretti in caso di incendio: emissioni in aria, scarichi)	D.P.R. 1 Agosto 2011, n. 151 d.lgs. 08/03/1986 n. 139 d.lgs. 09/042008, n. 81 DM 07.08.2012

idrici, produzione di rifiuti)	
EMAS	Reg. (CE) n. 1221/2009 del 25 novembre 2009 Reg. (UE) 2017/1505 del 28 agosto 2017 Reg. (UE) 2018/2026 del 19 dicembre 2018
Gas ad effetto serra ed ozono	Gas lesivi dell'ozono: Legge 28/12/1993 n. 549 dPR 15/02/ 2006 n. 147 Reg. CE N. 1005/2009 Gas ad effetto serra: Reg. Ue 517/2014 Reg. UE 2066/2015 • Reg. UE 2067/2015 Reg. UE 2068/2015 D.Lgs. 163/2019 dPR 16.11.2018, n. 146
Consumi di acqua	Regolamenti dei gestori del ciclo idrico integrato
Scarichi idrici	d.lgs. 152/2006 e s.m.i. parte terza Normativa regionale: <i>Regolamento ENTE IDRICO CAMPANO per la disciplina delle autorizzazioni allo scarico di acque reflue in pubblica fognatura</i> approvato con Deliberazione del Comitato Esecutivo n. 3 del 9 gennaio 2019 -
Produzione di rifiuti	d.lgs. 152/2006 e s.m.i. Parte IV legge n. 221 del 2015 DM 01/04/98 n. 145 DM 01/04/98 n. 148 Dec. CE 532/2000, Dec. Ce 955/2014 e s.m.i. Reg. Ue 1357/2014
Sostanze pericolose	d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81
Aspetto ambientale	Riferimenti di legge e autorizzativi
	D.lgs. 65 del 14/03/2003 DM 07/09/2002 Regolamento 1907/2006 e smi Regolamento 1272/2008
Rumore	Legge 26/10/95, 447 - Legge quadro sull'inquinamento acustico. DPCM 01 marzo 1991 DM 11 dicembre 1996 DM 16 marzo 1998 DPCM 14.11.1997 Piani comunali di classificazione acustica
Consumo energia	Legge 10/91 DPR 26 agosto 1993, n. 412 d.lgs. 29/12/2006 n. 311 d.lgs. 19/08/2005, n. 192 DPR 551/1999 dPR 16 aprile 2013, n. 74 D.M. 10 febbraio 2014. Normativa regionale di recepimento, relativa all'istituzione del catasto impianti termici
Risorse	D.lgs. n. 152/2006 e agg.to Legge 28 dicembre 2015, n. 221 (Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali).

Diagnosi energetica ed Energy manager	d.lgs. 4 luglio 2014, n. 102 D.lgs. 18 luglio 2016, n. 141 L 10/1991
Emissioni in atmosfera	D.Lgs. 152/2006 e smi parte quinta

10. DATI DEL VERIFICATORE AMBIENTALE:

Name of Environmental Verifier = Cyprus Certification Company

Contact Details = 30 Anaxagoras Street, 4th Floor

2014 Strovolos, Nicosia, Cyprus

P.O Box 16197, Nicosia Cyprus

Tel: + 357 22 411435

Fax: + 357 22 519115

Email: info@cycert.org.cy

Accredited By = Hellenic Accreditation (ESYD)

Accreditation Certificate = EL-V-009 (No 549)

Accreditation Scope = As per Annex E2 of Accreditation Certificate

