



EMAS

Gestione  
Ambientale  
Verificata  
n.IT-002190



**cimas**  
ristorazione

## DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS

(SITI DI URBANIA, SENIGALLIA E FALCONARA MARITTIMA)

In conformità alla norma

Regolamento EMAS CE 1221/2009 e ssmii

e

## RELAZIONE ANNUALE DI IMPATTO

## DI CIMAS S.R.L. SOCIETÀ BENEFIT

Esercizio 2024

Redatta ai sensi ex art. 1 c.382 L.208/2015

Esercizio dal 01/01/2024 al 31/12/2024

Documento in rev. 1 del 10/05/2025

Con dati ambientali al 28/02/2025

*i dati contenuti nella dichiarazione ambientale sono attendibili ed esatte e soddisfano le prescrizioni del Regolamento*



**CIMAS s.r.l. Società Benefit**  
P.le del Verano, 21-00185 ROMA  
C.F. e P.IVA 00888690419  
Tel. 0722-312111 Fax 0722-318728  
PEC: cimassrl@tegalmail.it

## Sommario

1	Lettera agli Stakeholder .....	3
2	CIMAS alle OLIMPIADI di PARIGI 2024 .....	4
3	DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS.....	5
3.1	Azienda .....	5
3.1.1	Profilo.....	5
3.1.2	Governance.....	6
3.1.3	Contesto territoriale.....	8
3.1.4	Sedi.....	8
3.1.5	Risorse umane e distribuzione annuale del lavoro .....	9
3.1.6	I processi individuati.....	9
3.2	La politica integrata.....	10
3.3	Le principali norme ambientali applicabili .....	11
3.4	Gli aspetti ambientali significativi .....	12
3.5	Descrizione dei principali fattori di contesto e di riferimento per il ciclo di vita.....	13
3.6	Valutazione applicabilità dei BEMP .....	13
3.7	La gestione delle strutture .....	14
3.7.1	Gestione ambientale della sede di Urbania .....	14
3.7.2	Gestione ambientale della sede di Senigallia .....	15
3.7.3	Gestione ambientale della sede di Falconara.....	18
3.8	La gestione dei fornitori e della filiera di approvvigionamento .....	21
3.9	La gestione del servizio di ristorazione (trasporti).....	21
3.10	Altri obiettivi di miglioramento .....	22
4	RELAZIONE DI IMPATTO .....	24
4.1	SOCIETÀ BENEFIT .....	24
4.2	Finalità generali di beneficio comune e valutazione di impatto .....	24
4.2.1	Obiettivi 2023 .....	24
4.2.2	Obiettivi 2024 .....	24
4.2.3	Obiettivi 2025 – 2026 - 2027 - 2028 .....	27
4.3	Conclusioni.....	30



## Lettera agli Stakeholder

Cari Stakeholder,

l'ampliamento delle sedi operative e il rinnovo efficace delle certificazioni è realtà ora consolidata.

La gestione informatizzata delle attività interne ci consente di proseguire il lavoro interno con maggiore coesione e coordinamento, garantendo al Cliente una attenzione continua. Abbiamo diversi indicatori di prestazione, che guidano il nostro operato in diverse direttrici che voi, nostri Stakeholder, ben conoscete e giustamente sollecitate.

Siamo pronti per un percorso verso il futuro fatto di tecnologie d'avanguardia, più efficiente a livello energetico e virtuoso quanto a consumi, emissioni e sprechi; attenzione alla genuinità delle materie prime, nel rispetto e valorizzazione dei territori vicini, con rinnovata attenzione al benessere dei lavoratori e alla loro crescita professionale.

Da Settembre 2023 siamo diventati Società Benefit e stiamo migliorando le nostre linee guida per un'equa presenza in azienda e un contributo paritetico dei generi.

È iniziata, dunque, una nuova fase della storia della Società CIMAS, che vede intrecciarsi sempre più strettamente la dimensione economica, quella sociale e quella ambientale della sostenibilità. Questa seconda edizione della Relazione di impatto non-finanziario, associata alla Dichiarazione Ambientale EMAS consolida gli ulteriori, significativi passi fatti lungo il percorso evolutivo che, da alcuni anni, abbiamo intrapreso con orgoglio e risolutezza e sostenuto con investimenti ingenti e costanti.

Buona lettura!

DENIS SANSUINI  
DG CIMAS srl



## 1 CIMAS alle OLIMPIADI di PARIGI 2024



Siamo orgogliosi dell'esperienza delle **Olimpiadi di Parigi 2024**, al servizio degli atleti Italiani!

In un contesto così importante, la qualità e la sicurezza dei pasti erano fondamentali.

La nostra dedizione e il nostro impegno sono stati riconosciuti, tanto che anche la nazionale di ciclismo ha deciso di affidarsi a noi per il loro soggiorno.

La nostra missione è stata quella di garantire che ogni atleta ricevesse pasti sani, equilibrati e deliziosi, permettendogli di concentrarsi al 100% sulle performance. Ogni giorno, abbiamo lavorato con passione e attenzione per soddisfare le esigenze nutrizionali degli sportivi, offrendo un servizio impeccabile.

**La partnership con il CONI ha portato CIMAS RISTORAZIONE alle Olimpiadi di Parigi 2024**, presso la splendida struttura messa a disposizione dalla federazione, Il palazzo che ospita l'INJA Luis Braille, in pieno centro a Parigi e nel cuore della manifestazione.

Questo prestigioso incarico ci onora e ci riempie di gioia e di responsabilità. Così come abbiamo affrontato questo impegno a testa bassa, con la stessa professionalità, serenità e qualità siamo pronti a proseguire nella collaborazione con le federazioni al fianco dei nostri amati atleti.



## 2 DICHIARAZIONE AMBIENTALE EMAS

### 2.1 Azienda

#### 2.1.1 Profilo

Fondata nel 1984, Cimas S.r.l. si è subito introdotta nel mercato muovendo i primi passi nel settore della ristorazione. Coprendo inizialmente gran parte del comparto aziendale nella provincia di Pesaro e Urbino, le nuove commesse gli consentono già dopo qualche anno di inserirsi nel campo della refezione scolastica e dei servizi nei comparti ferroviari inducendo l'azienda ad ampliare il numero degli addetti ed a revisionare la propria offerta. In pochi anni la società incrementa la propria presenza sul territorio e si aggiudica importanti commesse nel campo ospedaliero. Dal 1991 al 1995 Cimas Srl si consolida nella regione di appartenenza, ovvero le Marche, e nella regione adiacente, l'Umbria, acquisendo nuovi servizi nei vari settori della ristorazione e inaugurando Self-Service nella provincia di Pesaro e Urbino.

Cimas oggi è una realtà che vanta una media di 15000 pasti serviti al giorno e con oltre 350 dipendenti che operano in tutte le regioni del centro Italia in grado di offrire diverse tipologie di servizi coprendo tutti i comparti della ristorazione ed opera in cinque regioni: Marche, Abruzzo, Lazio, Toscana ed Emilia Romagna. Le nostre mense sono di qualità, sicure, attente ai vostri bisogni alimentari, a "misura d'uomo". Il nostro sviluppo non ha distolto l'attenzione verso le esigenze e i bisogni dei clienti. Il nostro mantra ha spinto l'azienda sia verso la continua ricerca e la continua formazione di personale altamente qualificato e sia verso lo sviluppo della nostra offerta rendendo la nostra ristorazione ancor più eccellente.

Con oltre 50 mense sparse in tutto il centro Italia, Cimas è un punto di riferimento sia nel catering che nella ristorazione aziendale, così come nella refezione per mense e strutture pubbliche: tra i nostri clienti contiamo infatti numerose scuole, università, mense per strutture pubbliche e ristorazioni commerciali.

L'innovazione, la tradizione, la passione per la nostra terra e la capacità di lavorare bene i prodotti tipici locali si sono fuse con l'esperienza maturata nel corso degli anni portando Cimas ad un'accurata scelta delle materie prime migliori e ad una consapevolezza tale da poter offrire la migliore esperienza possibile in ogni settore del mercato legato alla ristorazione senza snaturare la qualità e in rispetto del proprio cliente.

Nome azienda:	CIMAS s.r.l.
Sede legale:	Piazzale del Verano n.21 – 00185 ROMA
Codice NACE:	56.29.10
Codice EA:	30
Certificazioni dell'azienda (comprende sia quelle delle 3 sedi a cui fa riferimento la Dichiarazione Ambientale che quelle dell'intera organizzazione)	UNI EN ISO 9001
	UNI EN ISO 14001
	REGISTRAZIONE EMAS
	UNI EN ISO 22000
	UNI EN ISO 22005
	CERT. CORT. BIOLOGICO N. 11-09338
	UNI EN ISO 45001
	UNI EN ISO 37001
	SA8000:2014
UNI PDR 125	

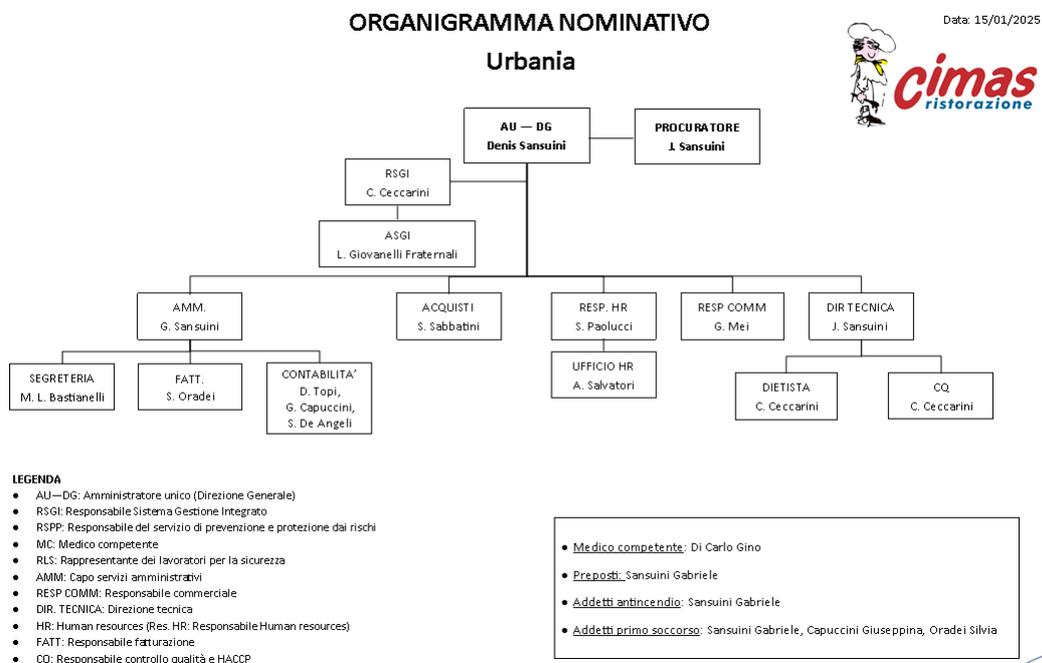
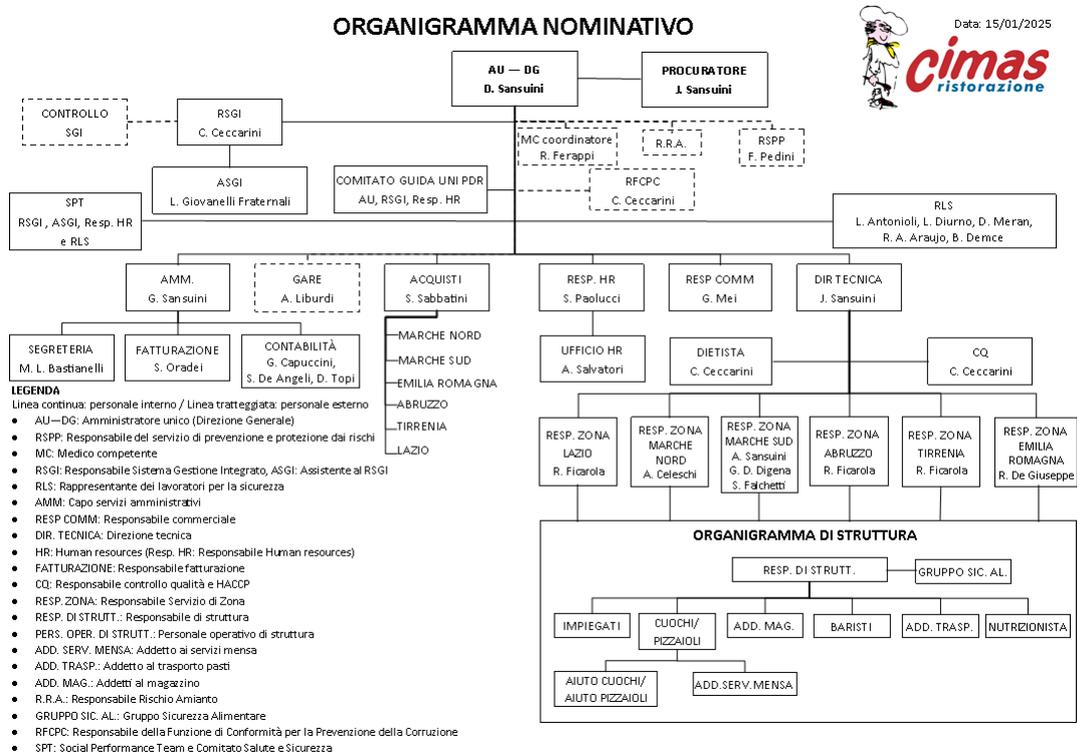


## 2.1.2 Governance

L'azienda è di proprietà della famiglia Sansuini, società radicata a Urbania da tanti anni.

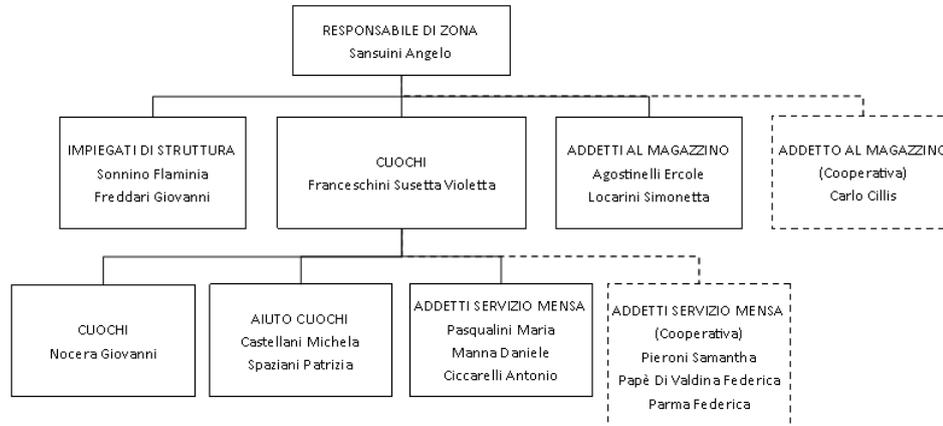
La proprietà di CIMAS srl Soc Benefit è di Tolefin Holding srl (72%) e di Jacopo Sansuini (28%).

L'Amministratore Unico e Direttore Generale è Denis Sansuini.





## ORGANIGRAMMA NOMINATIVO DI STRUTTURA Senigallia



GRUPPO SICUREZZA ALIMENTARE
• <b>Responsabile impresa</b> (Direzione Generale): D. Sansuini
• <b>Coordinatore generale dei Responsabili assicurazione e sicurezza alimentare</b> (Responsabile del Sistema di Gestione Integrato): C. Ceccarini
• <b>Direzione commerciale</b> (Responsabile di zona): A. Sansuini
• <b>Responsabile produzione</b> (Responsabile di struttura): A. Sansuini
• <b>Responsabili assicurazione e sicurezza alimentare</b> (Cuoco): S.V. Franceschini e P. Spaziani

• <b>Medico competente</b> : Di Carlo Gino
• <b>Preposti</b> : Sansuini Angelo, Franceschini Susetta/Violetta
• <b>Addetti antincendio</b> : Agostinelli Ercole, Franceschini Susetta/Violetta, Freddari Giovanni, Spaziani Patrizia
• <b>Addetti primo soccorso</b> : Freddari Giovanni, Franceschini Susetta/Violetta, Sonnino Flaminia, Spaziani Patrizia



## ORGANIGRAMMA NOMINATIVO DI STRUTTURA Seconda cucina Centro Cottura Senigallia

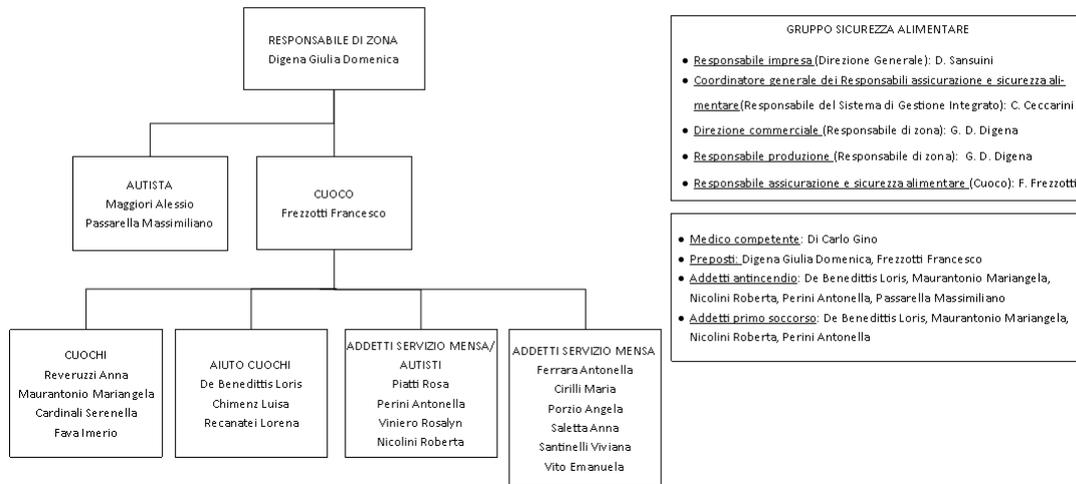


GRUPPO SICUREZZA ALIMENTARE
• <b>Responsabile impresa</b> (Direzione Generale): D. Sansuini
• <b>Coordinatore generale dei Responsabili assicurazione e sicurezza alimentare</b> (Responsabile del Sistema di Gestione Integrato): C. Ceccarini
• <b>Direzione commerciale</b> (Responsabile di zona): A. Sansuini
• <b>Responsabile produzione</b> (Responsabile di struttura): A. Sansuini
• <b>Responsabili assicurazione e sicurezza alimentare</b> (Cuoco): S. Fronzi, C. Guidarelli

• <b>Medico competente</b> : Di Carlo Gino
• <b>Preposti</b> : Sansuini Angelo
• <b>Addetti antincendio</b> : Fronzi Sonia, Guidarelli Claudia
• <b>Addetti primo soccorso</b> : Freddari Giovanni, Sonnino Flaminia



**ORGANIGRAMMA NOMINATIVO DI STRUTTURA**  
**Centro Cottura Falconara Marittima**



I sistemi di gestione sopra indicati, che includono procedure e indicatori specifici, periodici riesami locali e generali, con audit interni e di terza parte, sono parte attiva e indispensabile della governance di CIMAS.

### 2.1.3 Contesto territoriale

CIMAS opera stabilmente in 5 Regioni del Centro-Sud Italia: Marche, Abruzzo, Lazio, Emilia-Romagna e Toscana.

CIMAS collabora stabilmente con Enti Pubblici come Università, Regione e CONI nonché con associazioni e istituzioni per accrescere il valore sociale e culturale del territorio e per salvaguardarlo a livello ambientale e paesaggistico.

### 2.1.4 Sedi

Il SGA EMAS è applicato a:

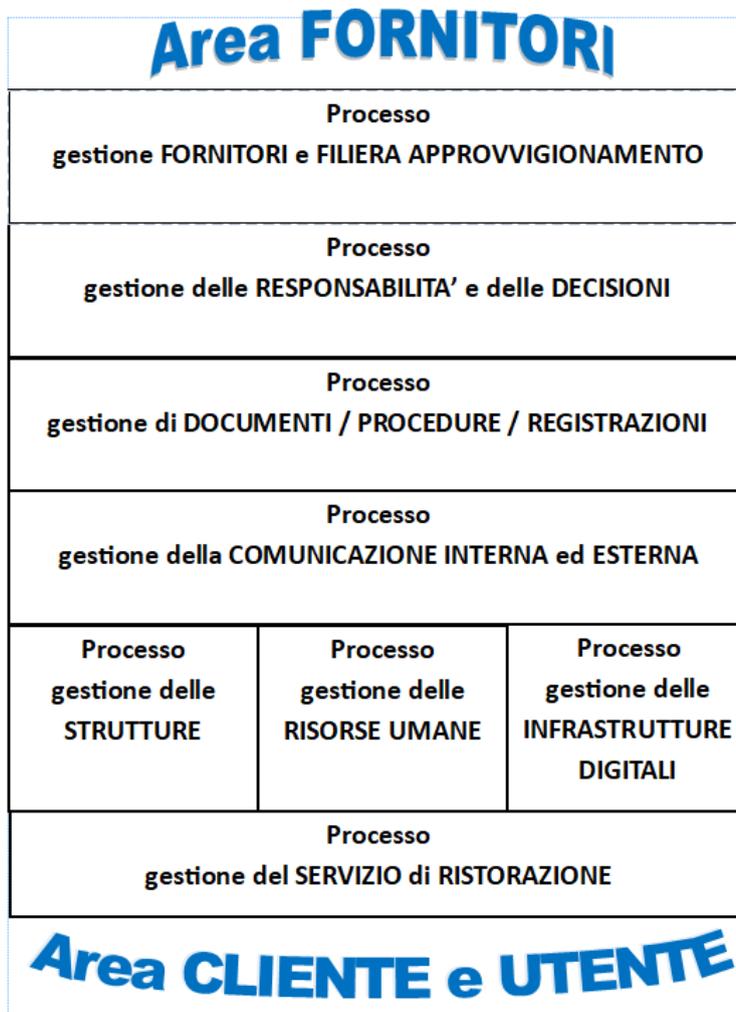
- a. **Sede legale, Roma:**  
Piazzale del Verano n.21, 00185 ROMA
- b. **Sede amministrativa, Urbania (PU)**  
Via Roma, 71/F-71/I  
Tel.: +39 0722317271;  
Fax: +39 0722318728;  
E-mail: [cimas@cimasristorazione.it](mailto:cimas@cimasristorazione.it)
- c. **Sede operativa, Senigallia (AN)**  
Strada Corinaldese, 98-99/A1  
Tel.: +39 0717913088
- d. **Sede operativa, Falconara M. (AN)**  
Via della Tecnica, 8-10  
Tel.: +39 0715906494



### 2.1.5 Risorse umane e distribuzione annuale del lavoro

	Urbania	Senigallia	Falconara
Numero dipendenti diretti:	23	12	18
Tipico orario di lavoro:	Tempo pieno e part-time	Tempo pieno e part-time	Tempo pieno e part-time
Giorni a settimana:	5	5	5
Ore mensili medie:	160	36 per persona (360)	36 per persona (648)
Giorni lavorativi all'anno	246	241	241
Responsabile ambientale - RSGI:	Chiara Ceccarini	Chiara Ceccarini	Chiara Ceccarini

### 2.1.6 I processi individuati



## 2.2 La politica integrata

Fondata nel 1984, Cimas S.r.l. è un'azienda leader divenuta nel corso degli anni un punto di riferimento nel settore della ristorazione e dei vari servizi annessi quali catering e mense.

La Direzione, durante lo svolgimento di tutte le proprie attività, s'impegna a:

- mantenere la conformità con tutte le leggi e i regolamenti vigenti e applicabili in campo ambientale nel proprio settore, oltre che conformarsi alle prescrizioni autorizzative degli enti locali;
- prevenire ogni inquinamento ambientale possibile derivante dalle proprie attività;
- perseguire il miglioramento continuo teso alla riduzione delle incidenze ambientali con applicazioni economicamente praticabili e con le migliori tecnologie disponibili;
- garantire la produzione di pasti ed offrire servizi di ristorazione destinati agli utenti, nel rispetto del principio di sicurezza alimentare e garanzie di igiene.

A tale scopo CIMAS, dopo aver condotto un'attenta Analisi Ambientale Iniziale delle attività produttive svolte nei propri siti di Urbania, Senigallia e Falconara ed una valutazione del rischio alimentare connesso con i propri processi, ha individuato delle aree prioritarie di intervento e si pone i seguenti obiettivi:

- implementare un Sistema di Gestione Ambientale soddisfacendo tutti i requisiti contenuti nel regolamento EMAS UE 1505/2017 ed un piano di autocontrollo in coerenza con i principi della norma ISO 22001:2018;
- assicurare la cooperazione con le autorità locali attivando un dialogo aperto per prevenire impatti ambientali negativi rilevanti e nel gestire eventuali situazioni di richiamo/ritiro prodotto;
- promuovere la responsabilità individuale di chi opera all'interno dell'azienda alla protezione dell'ambiente ed aumentare la consapevolezza degli operatori;
- realizzare programmi di informazione e formazione del personale e perseguire ove possibile, la riduzione degli impatti ambientali derivanti dalla propria attività oltre ad accrescere la cultura della sicurezza alimentare;
- gestire con scrupolosa attenzione i rifiuti derivanti dalla propria attività e quelli prodotti dagli uffici, applicando ove possibile la raccolta differenziata per il recupero e il corretto smaltimento degli stessi e promuovere comportamenti orientati a limitare lo spreco alimentare;
- garantire la corretta gestione delle forniture delle materie prime, ponendo particolare attenzione alla riduzione degli impatti ambientali correlati all'approvvigionamento
- valutare l'adozione di misure di riduzione degli impatti ambientali connessi all'utilizzo dei veicoli di CIMAS.

Urbania, 23/11/2023



### 2.3 Le principali norme ambientali applicabili

Famiglia di norme	GESTIONE FORNITORI E FILIERA DI APPROVVIGIONAMENTO	GESTIONE DELLE RESPONSABILITÀ E DELLE DECISIONI	GESTIONE DI DOCUMENTI / PROCEDURE / REGISTRAZIONI	GESTIONE DELLA COMUNICAZIONE INTERNA / ESTERNA	GESTIONE DELLE STRUTTURE	GESTIONE DELLE RISORSE UMANE	GESTIONE DELLE INFRASTRUTTURE DIGITALI	GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
<b>1. Consumo acqua</b> assenti pozzi					X			
<b>2. Scarico acqua</b> in fognatura comunale: bagni e mensa - DGR1278_17					X			
<b>3. Consumo energia</b> No impianto con autoconsumo; Si controllo caldaie DPR74/2013					X			
<b>4. Emissioni atmosfera</b> D.Lgs. 152/06 art.272 c.1					X			
<b>5. Antincendio</b> DPR 151/2011 e DPCM 8/3/2008					X			
<b>6. Gestione Rifiuti</b> Deposito temporaneo e autorizzazioni fornitori								X
<b>7. Rumore esterno</b> L.447/1995					X			
<b>8. Gestione sostanze effetto serra</b> DPR 146/2018					X			
<b>9. CAM ristorazione</b> DM 10/03/2020 - CAM ristorazione collettiva	X							
<b>10. Amianto</b> DM 6/9/1994					X			

L'azienda assicura il corretto rispetto delle norme ambientali applicabili.



## 2.4 Gli aspetti ambientali significativi

Gli aspetti / impatti significativi sono individuati sulla base di due requisiti:

- il rischio di infrangere norme e/o prescrizioni di legge applicabili ai propri aspetti ambientali;
- la rilevanza economica dell'aspetto/impatto

Ad oggi, il risultato della valutazione è il seguente:

Processo	Aspetti diretti/indiretti	Attività	Sede			cond. (N-A-E)	Impatto ambientale
			Urbania	Senigallia	Falconara		
Gestione degli acquisti e della filiera di approvvigionamento	Aspetti indiretti	Comportamento dei fornitori	X	X	X	N	Sensibilizzazione dei fornitori
Gestione del servizio di ristorazione (rifiuti)	Aspetti indiretti	Comportamento fornitori del servizio rifiuti	X	X	X	N	Gestione del rifiuto
Gestione delle risorse umane	Aspetti indiretti	Formazione interna	X	X	X	N	Sensibilizzazione dei dipendenti
Gestione degli acquisti e della filiera di approvvigionamento	Aspetti diretti	Acquisto di materie prime alimentari		X	X	N	Biodiversità (OGM) – effetto serra (trasporti) – inquinamento falde (prodotti bio): vedi CAM
Gestione degli acquisti e della filiera di approvvigionamento	Aspetti diretti	Acquisto di materie prime alimentari		X	X	A	Biodiversità (OGM) – effetto serra (trasporti) – inquinamento falde (prodotti bio): vedi CAM
Gestione degli acquisti e della filiera di approvvigionamento	Aspetti diretti	Acquisto delle altre materie prime non alim. (Prodotti per la pulizia, tovaglioli, ecc.)		X	X	N	Valenza ambientale: vedi CAM
Gestione delle strutture	Aspetti diretti	Scarichi idrici		X	X	N	Inquinamento idrico
Gestione delle strutture	Aspetti diretti	Scarichi idrici		X	X	A	Inquinamento idrico
Gestione delle strutture	Aspetti diretti	Gestione delle apparecchiature elettroniche (Frigoriferi, congelatori, ecc.)		X	X	N	Consumo di En. elettrica Effetto serra
Gestione del servizio di ristorazione (trasporto)	Aspetti diretti	Scelta/Acquisto mezzi		X	X	N	Consumo di Energia Effetto serra
Gestione delle strutture	Aspetti indiretti	Comportamento utenze		X	X	N	Sensibilizzazione utenze

## 2.5 Descrizione dei principali fattori di contesto e di riferimento per il ciclo di vita

Tra i principali fattori di contesto che interessano l'organizzazione CIMAS, si ricordano:

1. la sensibilità/attenzione delle PA nell'affidare il servizio a soggetti capaci di garantire il rispetto dell'Ambiente e dei requisiti sostenibili di legge e di contratto;
2. la possibilità di approvvigionarsi di prodotti nelle aree geografiche vicine alle necessità.

In ottica di ciclo di vita, ci sono diversi aspetti importanti per il prodotto CIMAS:

2. prevenire la produzione di surplus di cibi che determinano la produzione di rifiuti organici (FORSU);
3. contenere l'uso degli imballi e preferire soluzioni che consentano il riuso dei materiali e diminuire il consumo di plastica;
4. gestire con attenzione il consumo del carburante per il trasporto

## 2.6 Valutazione applicabilità dei BEMP

Abbiamo considerato e valutato l'applicazione del BEMP per il settore TURISMO: DECISIONE DELLA COMMISSIONE (UE) 2016/611 del 15 aprile 2016 relativa al documento di riferimento sulla migliore pratica di gestione ambientale, sugli indicatori di prestazione ambientale settoriale e sugli esempi di eccellenza per il settore del turismo a norma del regolamento (CE) n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS).

Abbiamo considerato che:

l'attività di CIMAS, pur riguardando l'attività di RISTORAZIONE, non è rivolta al settore TURISMO ma quasi totalmente a quello della PA (con Scuole, Università, Regione, ecc) e in piccola misura a quello del PRIVATO, intendo come tale il settore delle aziende e dei loro dipendenti. Perciò, nel primo caso (quello della PA), i criteri ambientali seguono sostanzialmente i CAM applicabili mentre nel secondo (settore aziende e loro dipendenti) tali criteri non sono di interesse e praticati.

I criteri della BEMP potrebbero essere applicati agli uffici centrali (con la gestione degli impianti) però non sono gli aspetti più caratteristici dell'attività aziendale e al momento non li abbiamo applicati.



## 2.7 La gestione delle strutture

### 2.7.1 Gestione ambientale della sede di Urbania

#### A) Aspetti generali

Qui si svolgono le funzioni amministrative dell'azienda e si definiscono i contratti con i fornitori selezionati; sono archiviate e conservate le schede tecniche e le informazioni relative alle diverse materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti delle sedi di Senigallia e Falconara.

Gli uffici si trovano in area commerciale, occupano una area di 250 mq e non hanno area verde.



#### B) I consumi

##### ACQUISTI DI MATERIALE

Il materiale principalmente utilizzato è la carta.

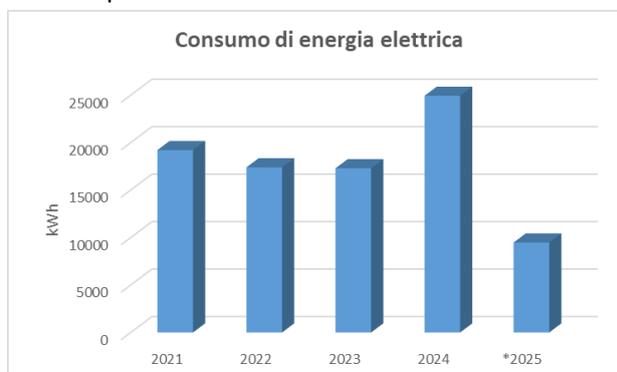
ACQUISTO DI MATERIALE	2021	2022	2023	2024
Carta (kg)	871,40	552,19	624,38	1000

##### ENERGIA

Negli uffici viene utilizzata energia elettrica, ma per il riscaldamento non viene utilizzata energia termica in quanto sono utilizzati condizionatori.

CONSUMO DI ENERGIA	2021	2022	2023	2024	2025*
Energia elettrica	19.218	17.396	17.302	24.938	9.477

\* I dati del 2025 si riferiscono al solo primo bimestre.



Il consumo è aumentato in quanto è aumentata la superficie degli uffici.

Il consumo di energia rinnovabile venduto dal fornitore di energia elettrica nel 2023 è 47,92%.

##### ACQUA

Non è possibile contabilizzare l'acqua in quanto è compresa nel pagamento della quota di condominio.

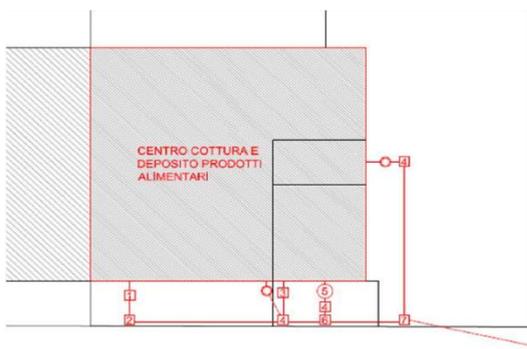


## 2.7.2 Gestione ambientale della sede di Senigallia

### A) Aspetti generali

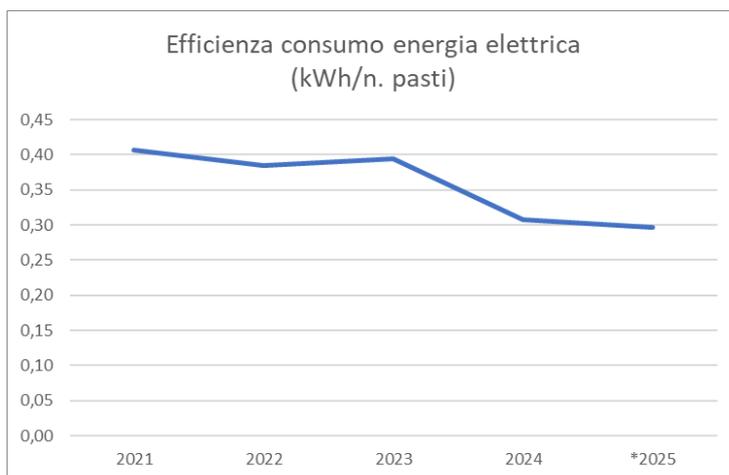
La piattaforma della sede di Senigallia ha una superficie di 1.123 mq complessivi, è priva di area verde ed è composta di

- un'area di magazzino, per lo stoccaggio delle derrate alimentari e dei materiali utilizzati per la preparazione dei pasti; la gestione del magazzino è in capo a CIMAS.
- un'area di cucina per la preparazione dei pasti: si preparano pasti sia crudi sia precotti.



### B) I consumi

#### ENERGIA ELETTRICA

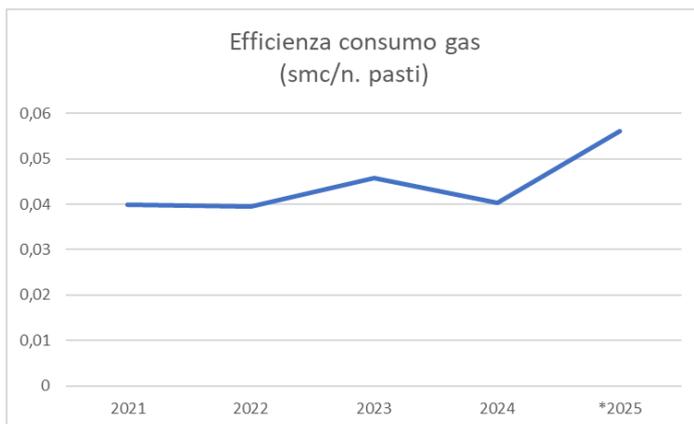


\*I consumi dei 2025 si riferiscono al primo bimestre

Il consumo di energia rinnovabile venduto dal fornitore di energia elettrica nel 2023 è 47,92%.

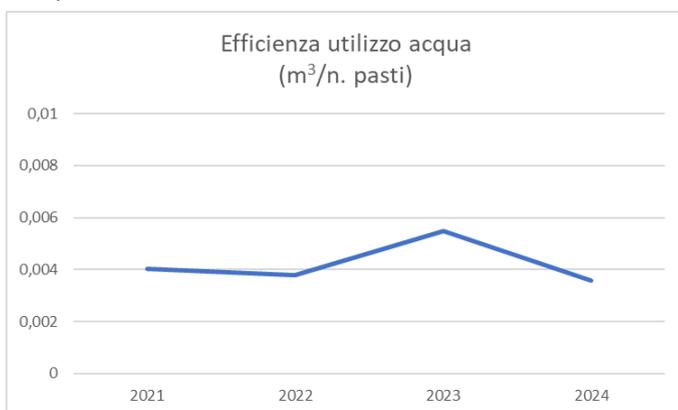


## GAS METANO



\*I consumi del 2025 si riferiscono al primo bimestre

## ACQUA



### C) Emissioni in atmosfera e rumore

- Le emissioni in atmosfera della mensa sono scarsamente significativa (D.Lgs.152/06, art.272 c.1)
- Le attività di CIMAS sono esentate dalla valutazione di impatto acustico per D.P.R. 227/2011-ALLEGATO B, ma si è ritenuto opportuno redigere una relazione di valutazione di impatto acustico in cui emerge che lo stabilimento CIMAS ubicato a Senigallia (AN) rispetta i valori di immissione emissione, di immissione assoluti e differenziale.

### D) I rifiuti

- I rifiuti quali FORSU, imballi in plastica/carta/cartone/legno sono smaltiti mediante la municipalizzata, come da Regolamento comunale rifiuti.
- I rifiuti speciali includono: fosse settiche e toner e, solo talvolta, RAEE (PC e stampanti)
- Nel 2024 non sono stati ritirati rifiuti speciali

### E) Impianto antincendio

Per l'antincendio, CIMAS ha presentato una SCIA (pratica SUAP n.33133 per attività 74.1.A del 13/09/2013 e poi rinnovata il 08/10/2018 e il 15/09/2023).

L'ultima manutenzione antincendio è stata effettuata a gennaio 2025.



**F) Caldaie e frigoriferi**

Caldaie per riscaldamento e i frigoriferi sono correttamente verificati e la manutenzione è adeguata.

**G) Amianto**

Per quanto riguarda l'amianto presente sul tetto è stata fatta una valutazione dello stato di conservazione dalla quale è emerso che lo stato è MEDIO e che va controllato ogni anno.

**H) Gli obiettivi di miglioramento**

Ipotesi eliminazione coperture amianto

Target	Non definibile
--------	----------------

- Resp.: DIR
- Budget previsto: 150.000 euro
- azione1: controllo annuale della copertura e nomina Resp. controllo amianto: azione posta a SGA ed effettuata a inizio di ogni anno dal 2023
- azione2: definizione progetto preliminare: effettuato da Esalex nel 2023 (rimozione amianto, rifacimento tetto e installazione FV)
- azione3: ricerca preventivo per intervento di bonifica amianto e installazione FV: fatto nel 2023
- azione4: ricerca finanziamento ad-hoc: individuato bando INAIL maggio 2024
- azione5: pianificazione attività generali a inizio 2024

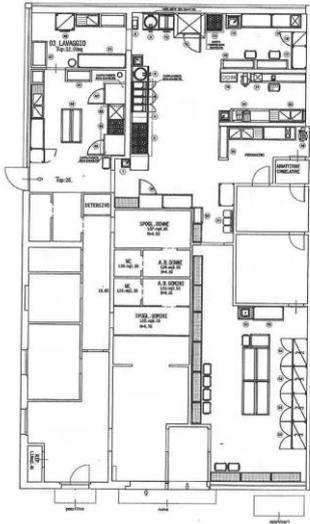
**SITUAZIONE 2024**

Il progetto complessivo è al momento sospeso dato che per intervenire occorre coinvolgere anche gli altri proprietari del condominio, dato che l'azienda che interviene sul tetto non può tagliare ma solo asportare blocchi interi; al momento si è in attesa di risposta da tutti i proprietari degli immobili coinvolti.



### 2.7.3 Gestione ambientale della sede di Falconara

#### A) Aspetti generali

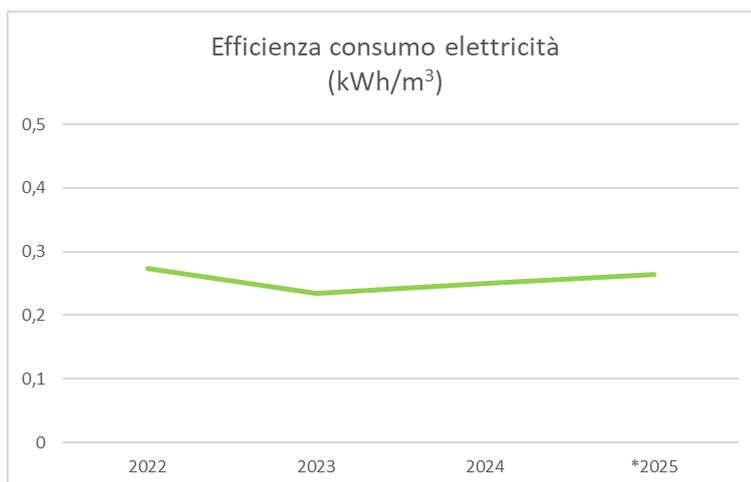


La piattaforma di Falconara Marittima è estesa 312 mq interni e 196 mq esterni ed è dotata di:

- Area cucina: si preparano pasti sia crudi che cotti.
- Automezzi e logistica: sono presenti 6 autoveicoli. I pasti prodotti nella cucina vengono consegnati con gli automezzi di proprietà di CIMAS. Sia all'interno dell'ambiente di lavoro (cucina) che al termine di ogni viaggio, viene effettuata una periodica sanificazione per garantire al consumatore finale del pasto una corretta igiene.
- CIMAS è responsabile, oltre che alla consegna, anche dell'erogazione del pasto.

#### B) I consumi

##### ENERGIA ELETTRICA

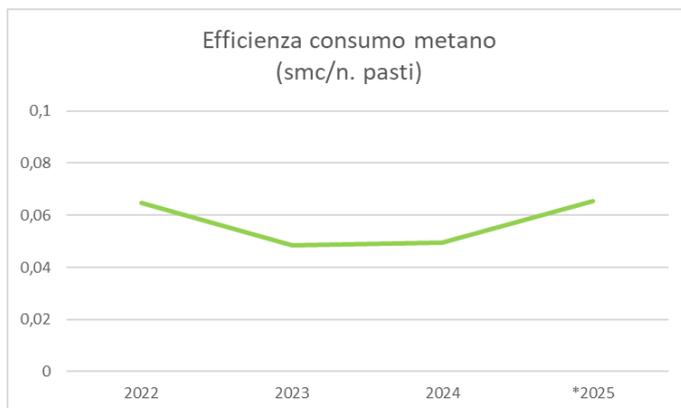


\*I consumi del 2025 si riferiscono al solo primo bimestre

Il consumo di energia rinnovabile venduto dal fornitore di energia elettrica nel 2023 è 47,92%.

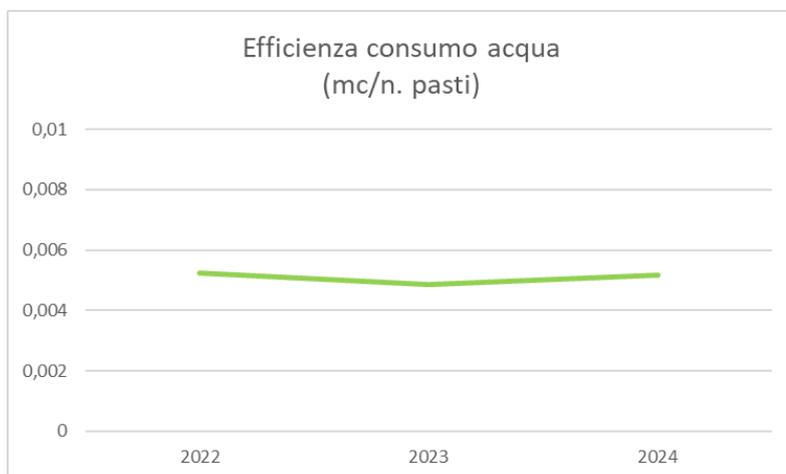


## GAS METANO



\*I consumi del 2025 si riferiscono al solo primo bimestre

## ACQUA



\*I consumi del 2025 si riferiscono al solo primo bimestre

## C) Emissioni in atmosfera

- Le emissioni in atmosfera della mensa sono scarsamente significativa (D.Lgs.152/06, art.272 c.1)
- Le attività di CIMAS sono esentate dalla valutazione di impatto acustico per D.P.R. 227/2011-ALLEGATO B, ma si è ritenuto opportuno installare degli barriere di isolamento acustico sui motori delle celle frigorifere situati all'esterno dello stabilimento al fine di rendere conforme il valore assoluto di emissione sonora: tale isolamento acustico è costituito da uno schermo acustico realizzato con pannelli in lamiera coibentata con materiale isolante in fibra minerale, dello spessore di 8 cm; la barriera deve avere un andamento planimetrico a "C" con un'altezza pari a 2 m; internamente la lamiera sarà del tipo a "microfori" per un adeguato assorbimento acustico.

## D) I rifiuti

- I rifiuti quali FORSU, imballi in plastica/carta/cartone/legno sono smaltiti mediante la municipalizzata, come da Regolamento comunale rifiuti.
- I rifiuti speciali includono: fosse settiche e toner e, solo talvolta, RAEE (PC e stampanti)
- Nel 2024 non sono stati ritirati rifiuti speciali



### **E) L'impianto antincendio**

Per l'antincendio il CPI è stato rinnovato il 23 giugno 2023.

L'ultima manutenzione antincendio è stata effettuata a gennaio 2025.

### **F) Caldaie e frigoriferi**

Caldaie per riscaldamento e i frigoriferi sono correttamente verificati e la manutenzione è adeguata.

### **G) Amianto**

L'amianto è incapsulato e deve essere ricontrollato ogni 5 anni.



## 2.8 La gestione dei fornitori e della filiera di approvvigionamento

### A) Caratteristiche dei prodotti acquistati

CIMAS è attenta all'approvvigionamento delle materie prime, come indicato nei CAM, come ad esempio la preferenza del biologico, quando possibile, il quale ha minor impatto ambientale, la preferenza della filiera corta, in modo da evitare le emissioni di trasporto.

La gestione delle eccedenze alimentari, invece, è responsabilità del Comune.

Grazie al nuovo gestionale è stato possibile fare un confronto tra i prodotti acquistati nel 2024 e i requisiti previsti per i CAM e una delle offerte tecniche per ogni struttura:

- i prodotti alimentari acquistati hanno seguito le specifiche del Cliente e dei CAM per le certificazioni del biologico, km 0 e filiera corta;
- i prodotti per pulizie sono certificati, quando possibile ECOLABEL nel centro cottura di Falconara e dal 2025 anche a Senigallia sono certificati ECOLABEL;
- per posate, piatti e bicchieri, come richiesto dai CAM, si predilige l'utilizzo di prodotti riutilizzabili, quando non possibile si cerca di utilizzare materiali biodegradabili;
- I contenitori per la conservazione del pasto sono riutilizzabili come richiesto nei CAM, salvo particolari esigenze provenienti dalle scuole.

### B) Obiettivo di miglioramento

<b>Target 2025</b>	Invio del questionario al 50% dei fornitori di prodotti
<b>Target 2026</b>	Invio del questionario al 50% dei fornitori di prodotto
<b>Target 2027</b>	Invio del questionario ai fornitori di servizi

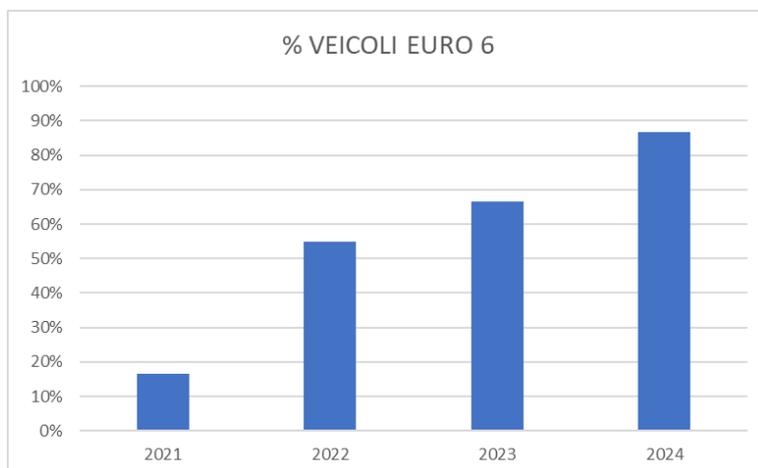
Sensibilizzare i fornitori alle tematiche ESG

- Azione 1: preparazione questionario su tematiche ESG - maggio 2025
- Azione 2: invio questionario ESG - maggio 2025
- Azione 3: analisi risposte questionario ESG - novembre 2025

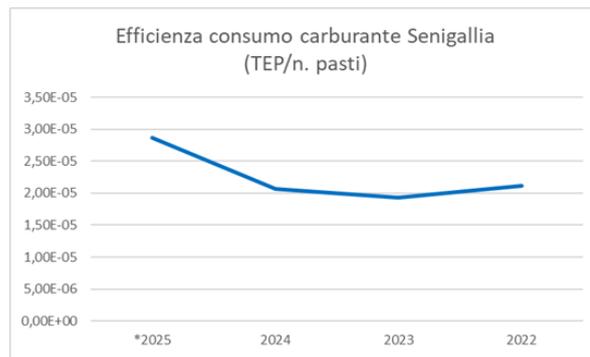
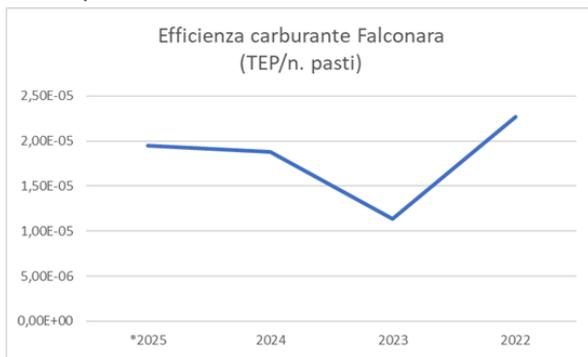
## 2.9 La gestione del servizio di ristorazione (trasporti)

### A) La flotta aziendale

Sta continuando il rinnovo della flotta aziendale a Senigallia e Falconara: ora la percentuale di veicoli EURO 6 è dell'87% e il 13% di veicoli elettrici.



Sono qui mostrati i dati dell'efficienza dell'utilizzo di carburante:



\* I dati del 2025 si riferiscono al primo bimestre e sono dati parziali

Sia all'interno dell'ambiente di lavoro (cucina) che al termine di ogni viaggio, viene effettuata una periodica sanificazione per garantire al consumatore finale del pasto una corretta igiene.

**B) Obiettivo di miglioramento: Diminuzione della vetustà dei mezzi aziendali**

<b>Target 2026</b>	Aumento del 5% di veicoli EURO 6
<b>Target 2027</b>	Aumento del 5% di veicoli EURO 6
<b>Target 2028</b>	Aumento del 5% di veicoli EURO 6

- Resp.: DIR
- budget: 100.000 euro
- azione1: incremento automezzi classe EURO6 ed elettrici – 2027 e 2028

**2.10 Altri obiettivi di miglioramento**

**A) Migliorare la propria impronta di carbonio**

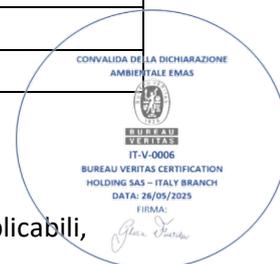
<b>Target</b>	Non definibile
---------------	----------------

- Resp.: DIR
- budget: da definire
- azione1: Calcolo CFP della azienda nelle strutture di Urbania, Senigallia e Falconara (CFP di organizzazione – ISO 14064-1) - entro 2025

**B) Migliorare la formazione del personale su tematiche ambientali**

<b>Target 2026</b>	2 corsi di formazione su temi ambientali
<b>Target 2027</b>	2 corsi di formazione su temi ambientali
<b>Target 2028</b>	2 corsi di formazione su temi ambientali

- Resp.: DIR
- budget: da definire
- azione1: preparazione di materiale formativo su argomenti di interesse per CIMAS (CAM applicabili, gestione dei rifiuti, lettura delle schede di sicurezza) – luglio 2025
- azione 2: diffusione del materiale formativo in modalità e-learning – settembre 2025



- azione 3: valutazione dell'efficacia della formazione – novembre 2025
- azione 4: analisi necessità formative – gennaio 2026
- azione 5: preparazione materiale formativo – luglio 2026
- azione 6: diffusione del materiale formativo in modalità e-learning – settembre 2026
- azione 7: valutazione dell'efficacia della formazione – febbraio 2027



### 3 RELAZIONE DI IMPATTO

#### 3.1 SOCIETÀ BENEFIT

L'intero Consiglio di Amministrazione è consapevole della necessità di un cambiamento rigenerativo, possibile solo orientando le risorse economiche, tecnologiche e professionali del Gruppo verso un modello di impresa capace di creare, oltre che profitti, anche benefici sociali e ambientali.

Essere una Società Benefit pone tra le finalità dell'attività economica anche il beneficio comune: significa incrementare le ricadute sociali positive sulle persone e sull'ambiente agendo in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di clienti, dipendenti, fornitori e finanziatori, della società civile, dell'ambiente e del territorio, della pubblica amministrazione e del terzo settore.

CIMAS è ufficialmente una Società Benefit dal gennaio 2022. È il naturale sviluppo del percorso evolutivo che da tempo la società ha avviato per qualificare il proprio profilo di sostenibilità. "Il modello di business che abbiamo scelto connette sempre più strettamente e in modo sempre più responsabile le imprese e le aziende alla società e all'ambiente".

Come Società Benefit, CIMAS è impegnata a:

- Assicurare, ogni volta che è possibile, l'uso di prodotti certificati e provenienti da territori prossimi ai nostri punti di lavorazione
- adottare standard industriali sostenibili, per ridurre l'impatto ambientale dei processi produttivi, logistici e della catena di fornitura, anche collaborando con enti di ricerca scientifica e culturale
- investire nel recupero, nel riutilizzo e nel risparmio di energia e di materie prime non rinnovabili
- dotarsi di modelli organizzativi e gestionali che tutelino i diritti dei lavoratori e il loro benessere, anche con l'obiettivo di responsabilizzarli nei confronti dei modelli adottati a livello aziendale
- proseguire il dialogo con le comunità territoriali per promuovere stili di vita sostenibili e iniziative di sviluppo socioculturale e di tutela ambientale.

#### 3.2 Finalità generali di beneficio comune e valutazione di impatto

##### 3.2.1 Obiettivi 2023

Obiettivi	Azioni	Valutazione
Modifica della caratteristica della società CIMAS srl in conformità allo status di SOCIETÀ BENEFIT	Adeguamento Statuto societario e aggiornamento anagrafica camerale (settembre 2023).	

##### 3.2.2 Obiettivi 2024



#### Governance

Politiche e buone prassi pertinenti alla propria missione, all'etica, alla trasparenza e responsabilità sociale



Obiettivo	Azioni	Valutazione
Migliorare integrazione doc nel SGI, specie per alcune parti legate a SA8000, ISO 37001 e ISO 45001	Ottimizzare valutazione fornitori, pianificazione SGI, Riesami (centrale-locali) e Obiettivi	✓
	Ottimizzare doc Politica e Comunicazione a Fornitori	✓
	Ottimizzare interventi Formazione	✓
Migliorare la gestione dei fornitori, specie in tema di etica, sicurezza e ambiente (p.es.: i CAM)	Aggiornare procedura qualifica fornitura	✓
	Estendere attuazione due diligence su fornitori	✓
	Comunicare ai fornitori critici le priorità CIMAS	✓
	Attivare i primi controlli di 2° parte su fornitori	✗
Aumentare il contributo dei dipendenti nella segnalazione di situazioni interne per minimizzare i rischi per la sicurezza	Formazione sull'uso degli strumenti previsti nella segnalazione dei "near miss"	✓
Distribuire le responsabilità (dalla Direzione ai Responsabili agli operatori)	Definizione di deleghe per ruoli apicali	✗



### Lavoratori

Il contributo dell'Azienda al benessere economico, fisico, professionale e sociale dei lavoratori

Obiettivo	Azioni	Valutazione
Certificazione UNI/PdR 125:2022 sulla parità di genere	Ottenimento della certificazione UNI/PdR 125:2022 sull'uguaglianza di genere, elemento chiave per il superamento di qualsiasi forma di discriminazione, oltre che per affermare la dignità della persona.	✓
Migliorare la comunicazione interna e il coinvolgimento del personale	Definire documento di sintesi da impiegare per comunicazione interna	✗
	Impiegare Dichiarazione EMAS per coinvolgimento dipendenti	✗



Coinvolgere SPT in questioni CIMAS



Valutare ipotesi di progetto di videoclip per comunicazione interna/esterna



Approfondire e migliorare la procedura per il salario dignitoso

Aggiornare la procedura dettagliando meglio situazioni locali e familiari



### Comunità

Il contributo dell'Azienda al benessere sociale ed economico della comunità in cui vive

#### **Obiettivo**

#### **Azioni**

#### **Valutazione**

Donazioni e sponsorizzazioni a favori di eventi culturali e sportivi nel territorio

Circa 220.000 euro in tutto il 2024



### Ambiente

L'impegno dell'Azienda per migliorare la propria gestione ambientale

#### **Obiettivo**

#### **Azioni**

#### **Valutazione**

Eliminazione amianto nel centro cottura di Senigallia

Definizione bozza progetto complessivo  
Comunicazione del rischio ai "condomini"  
Stabilire linea di intervento operativo



Migliorare l'efficienza energetica

Effettuare relamping  
Valutare migliore gestione dei frigoriferi  
Valutare sostituzione caldaie



Diminuire il consumo di acqua

Sensibilizzazione dei dipendenti all'uso razionale della risorsa



Rinnovare parco mezzi

Definizione vetustà mezzi aziendali  
Riduzione vetustà dei mezzi aziendali



Riduzione del consumo di carta

Aumento della digitalizzazione delle pratiche amministrative





### Clients

L'impegno dell'Azienda per migliorare il valore che crea per i clienti e i consumatori dei propri prodotti

Obiettivo	Azioni	Valutazione
Aumentare il contributo dei dipendenti nella segnalazione di situazioni interne per migliorare il servizio	Formazione sull'uso degli strumenti di comunicazione interna previsti	✔
Migliorare la registrazione degli interventi di manutenzione a guasto	Aumentare il numero delle registrazioni degli interventi per migliorare la gestione di impianti ed attrezzature nell'ottica di migliorare il servizio	✘



### Food safety

L'impegno dell'Azienda per migliorare la propria gestione della sicurezza alimentare

Obiettivo	Azioni	Valutazione
Migliorare la gestione delle prove di tracciabilità	Realizzare prove di tracciabilità nelle strutture	✔
Aumentare il contributo dei dipendenti nella compilazione dei moduli previsti per HACCP	Formazione del personale Controllo della corretta compilazione	★★★★☆

### 3.2.3 Obiettivi 2025 – 2026 - 2027 - 2028



### Governance

Politiche e buone prassi pertinenti alla propria missione, all'etica, alla trasparenza e responsabilità sociale

Obiettivo	Azioni
Distribuire le responsabilità (dalla direzione ai Responsabili e agli operatori)	Definizione di deleghe per ruoli apicali Valutare budget per deleghe Responsabilizzare apicali con deleghe e remunerazione adeguata



Implementare il modello organizzativo di gestione 231

- Analisi delle leggi applicabili
- Analisi delle procedure esistenti e della loro efficacia
- Scelta dell'Organismo di Vigilanza
- Completamento del modello organizzativo di gestione



### Lavoratori

Il contributo dell'Azienda al benessere economico, fisico, professionale e sociale dei lavoratori

Obiettivo	Azioni
Migliorare la formazione, la comunicazione interna e il coinvolgimento del personale perché aumenti il loro contributo nelle segnalazioni	<ul style="list-style-type: none"> <li>Condividere materiale formativo preparato</li> <li>Sollecitare SPT nella presentazione di segnalazioni</li> <li>Definire documento di sintesi da impiegare per comunicazione interna</li> <li>Impiegare Dichiarazione EMAS per coinvolgimento dipendenti</li> <li>Analisi efficacia formazione effettuata</li> </ul>
Migliorare la gestione dello straordinario	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valutare l'implementazione di un software idoneo al monitoraggio delle ore di straordinario</li> <li>Pianificazione di un programma di monitoraggio</li> <li>Quantificazione delle ore di straordinario perché non superino il limite prefissato</li> </ul>
Riduzione del rischio legato a improvvisi malfunzionamenti di macchinari e attrezzature	<ul style="list-style-type: none"> <li>Confronto fra i libretti di uso e manutenzione delle attrezzature e la check di PRO06-MOD01</li> <li>Eventuale integrazione della CL PRO06-MOD01 e condivisione con operatori</li> </ul>



### Stakeholders

Il contributo dell'Azienda al benessere sociale ed economico della comunità in cui vive

Obiettivo	Azioni
Migliorare il coinvolgimento dei fornitori	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sollecito invio lettera di impegno e invio questionario ESG</li> <li>Raccolta e analisi informazioni</li> <li>Pianificazione audit di 2a parte</li> <li>Attuazione audit di 2a parte</li> </ul>



Obiettivo	Azioni
Azioni in favore della comunità locale	Sponsorizzazioni e donazioni per eventi culturali e sportivi del territorio Partecipazione al progetto su EMAS e PFAS con il Liceo Medi di Senigallia Pianificazione progetto recupero cibo Pianificazione progetto coinvolgimento studenti universitari su temi ambientali Attuazione incontri con studenti universitari
Analisi della soddisfazione del cliente/utente	Maggior coinvolgimento degli studenti universitari alla compilazione dei questionari di soddisfazione Analisi risposte ai questionari



#### Ambiente

L'impegno dell'Azienda per migliorare la propria gestione ambientale

Obiettivo	Azioni
Eliminazione amianto nel centro cottura di Senigallia	Aggiornamento della bozza progetto complessivo Comunicazione del rischio ai "condomini" Stabilire linea di intervento operativo Intervento operativo
Migliorare l'efficienza energetica	Diminuzione della vetustà dei mezzi aziendali
Migliorare l'impronta di carbonio di organizzazione	Calcolo CFP della azienda nelle strutture di Urbania, Senigallia e Falconara (CFP di organizzazione – ISO 14064-1) - entro 2025



#### Sicurezza alimentare

L'impegno dell'Azienda per migliorare la propria gestione della sicurezza alimentare

Obiettivo	Azioni
Migliorare la gestione delle prove di tracciabilità	Realizzare prove di tracciabilità nelle strutture
Aumentare il contributo dei dipendenti nella	Formazione del personale Controllo della corretta compilazione



compilazione dei moduli  
previsti per HACCP

---

### 3.3 Conclusioni

In conclusione, CIMAS è impegnata nel perseguire un'impronta sociale e ambientale positiva come società benefit. Continueremo a lavorare duramente per soddisfare i nostri obiettivi e per contribuire al benessere della società nel suo complesso. Siamo grati per il sostegno dei nostri stakeholder e non vediamo l'ora di continuare il nostro viaggio verso un futuro più sostenibile e inclusivo.

