



RISTORAZIONE
OTTAVIAN

smart report

IMPEGNO DI SOSTENIBILITÀ



Presentazione dei Vantaggi dell'Impegno di Sostenibilità ESG

In Onore all'Impegno di Cav. del Lavoro Elisabetta OTTAVIAN & Antonio FRANCESCHET

SOSTENIBILITÀ ESG per Noi



“

Per la “nostra Ristorazione Ottavian” la Sostenibilità ESG è un valore aggiunto importante!

Abbiamo organizzato dei team dedicati all’attenzione per l’ambiente, l’energia, e la sicurezza alimentare.

La Formazione continua e la comunicazione interna tra le persone garantiscono sinergia e attenzione rigorosa nella produzione e nei Servizi. Un ulteriore valore aggiunto che offriamo «nel piatto» ai nostri Clienti e Stakeholder è LA SOSTENIBILITÀ ESG.

Stefania FRANCESCHET
Amministratrice Delegata RO

“

Per la «Nostra Ristorazione Ottavian» stiamo integrando la Sostenibilità ESG come leva chiave per crescita e soddisfazione del cliente! Il nostro fatturato, diversificato tra self-service, ristorazione aziendale, scolastica e socio-assistenziale consente di sviluppare soluzioni su misura, ottimizzando efficienza e impatto positivo lungo tutta la filiera. Strategie Marketing di Sostenibilità ESG, daranno ulteriore Valore per gli Stakeholder e per la nostra crescita attuale e futura.

Marco FRANCESCHET
Amministratore Delegato RO





La Sostenibilità nel piatto: il nuovo valore del cibo

Quando si parla di cibo – soprattutto in contesti quotidiani come la scuola o il lavoro – cresce la consapevolezza di ciò che nutre davvero: non solo il gusto, ma anche l'origine, il metodo di preparazione e i valori di chi lo porta in tavola.

Sempre più persone, adulti e bambini, vogliono sapere come si crea un pasto: dalla tracciabilità degli ingredienti all'impegno ambientale, sociale ed etico dell'azienda di ristorazione.

Lo conferma anche una ricerca di mercato del 2024⁽¹⁾: oggi la **qualità alimentare si lega sempre più al valore della sostenibilità**. Così come il biologico ha rappresentato una garanzia di naturalezza e tutela, oggi sono i principi ESG a guidare la scelta consapevole dei consumatori.

Ristorazione Ottavian oltre a proporre pasti di qualità, dedica impegno nel concreto verso la sostenibilità. Ogni piatto racconta un percorso: rispetto per l'ambiente, attenzione alle persone e responsabilità etica. Per noi, **“la sostenibilità si serve nel piatto”**, adattando ogni azione ai diversi stakeholder, con soluzioni su misura che rispondono alle esigenze di chi consuma, lavora e collabora con l'azienda.

⁽¹⁾ Estratto Ricerca Fondazione Symbola – Ipsos – CCIA Brescia “Sostenibilità e Qualità” rielaborato da FIORE.F.A.



Le **AZIENDE** devono sempre più comunicare il proprio impegno di sostenibilità ESG agli stakeholder. Tra questi, i collaboratori meritano anche una pausa pranzo o ristorante aziendale di qualità, attenta al benessere, alla bontà del cibo, per questo, è essenziale scegliere fornitori come Ristorazione Ottavian, che dimostrano concretamente il loro impegno ESG.

OSPEDALI, CASE DI CURA E GERONTOCOMI hanno un forte ruolo sociale che passa anche dalla qualità dei pasti. Le strutture pubbliche seguono rigidi criteri di sostenibilità, mentre quelle private possono valorizzare il proprio impegno ESG come leva distintiva, soprattutto sul cibo, elemento chiave nella percezione degli ospiti.



Le **SCUOLE** sono «la culla culturale delle nuove generazioni». Offrire cibo sano e buono è essenziale, ma lo è anche educare al saper scegliere. L'attenzione alla sostenibilità ESG è cruciale per il futuro delle strutture scolastiche. Ristorazione Ottavian unisce ricette pensate per la crescita a un impegno concreto nella cultura dell'alimentazione consapevole.

ENTI RELIGIOSI: La buona alimentazione è fondamentale per il mantenimento della salute fisica e più profonda, considerando un pasto nutritivo, un aiuto concreto per il compito di servire la propria missione con dedizione.



SELF-SERVICE: In un mondo frenetico, dove il pasto oscilla tra sfamarsi e nutrirsi, Ristorazione Ottavian si impegna a offrire piatti gustosi, equilibrati e nutrienti, adatti sia a chi ha poco tempo, sia a chi può concedersi una pausa più lunga. Un'attenzione concreta al benessere, anche nei momenti di break della giornata.

Ristorazione Ottavian S.p.A. è basata su 3 Cardini che offre ai Suoi Stakeholder attraverso i Servizi di Ristorazione, che vengono evidenziati nella Comunicazione Aziendale anche attraverso i Mezzi che si muovono su tutto il territorio:

SICUREZZA SERVIZIO E QUALITÀ NELLA RISTORAZIONE

A questi si unisce anche il Nuovo Valore di SOSTENIBILITÀ che completa i vantaggi competitivi.

La Missione

Nell'Attuale Società, sempre più orientata al consumo di pasti fuori casa per lavoro, svago o necessità, Ristorazione Ottavian si impegna a:

- Offrire Servizi di Ristorazione sempre attenti alla scelta di materie prime, fresche a km 0, con qualità e sicurezza tracciata sempre con ricette che nascono dalla professionalità ed esperienza degli Chef che coordinano le Brigate di cucina, formate nel rispetto di rigidi e precisi standard certificati.
- I pasti vengono serviti, a seconda delle esigenze dei clienti caldi o freddi, veicolati grazie ad una logistica organizzata e controllata per garantire la qualità e la sicurezza alimentare. Lo Staff di Mescita e Servizio, specificatamente formato, offre alle persone un'esperienza curata nei dettagli.

Il tutto con una particolare attenzione alla Sostenibilità ESG.

PER UN BUON APPETITO & RELAX IN PAUSA PRANZO.

I Valori

ESPERIENZA - Da oltre 60 anni offre la ristorazione collettiva: aziendale, socio-assistenziale e scolastica, promuovendo una cultura alimentare moderna, ma radicata nel territorio.

TRADIZIONE - La passione familiare per la ristorazione coinvolge tutti i Collaboratori.

INNOVAZIONE - La formazione continua, addestra i collaboratori su procedure e processi di filiera, frutto di analisi costanti, per una continua efficienza.





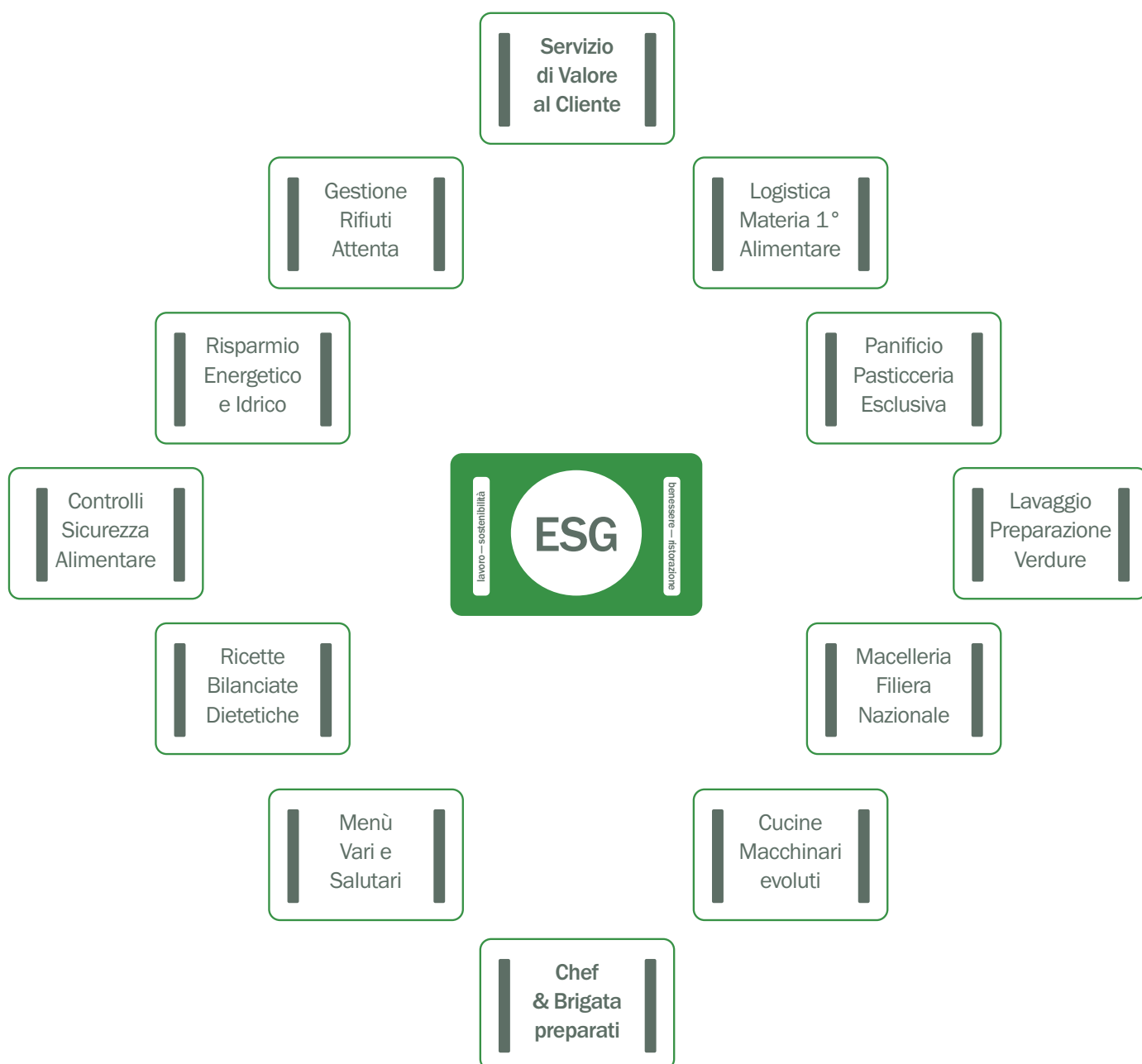
Il significato ESG e il Vantaggio che offriamo

5

Ristorazione Ottavian sta compiendo un vero e proprio viaggio aziendale che le consente di esprimere sempre meglio il proprio Impegno di Sostenibilità ESG, generando valore in tre direzioni:

- Per il **PIANETA _ ENVIRONMENTAL** : attraverso modalità operative sostenibili, l'utilizzo di macchinari efficienti e strutture progettate per la salvaguardia dell'ambiente.
- Per le **PERSONE _ SOCIAL** : con azioni concrete rivolte al rispetto dei collaboratori interni ed offrendo ai clienti la possibilità di scegliere un fornitore attento agli aspetti sociali e ambientali.
- Per la **PROSPERITÀ _ GOVERNANCE** : adottando uno stile gestionale etico e certificato, in linea con standard internazionali, che guida il percorso aziendale verso una crescita solida e innovativa.

Ogni fase Aziendale è in ottica di Sostenibilità ESG





Il Valore e la Sicurezza nei numeri

6

62

Anni di vita

951

Clienti

104

Automezzi
aziendali

503

Collaboratori

384

Consegne
Giornaliere

27k

Pasti
Giornalieri



6

Self Service

11

Centri
Cottura

180

Fornitori

595.2k

Ore
Lavoro

50.4k

Quintali
Alimenti

15 ^{ESG}

Certificazioni

AZIONI ESG PER LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Ristorazione Ottavian S.p.A. si impegna attivamente per ridurre il proprio impatto ambientale, promuovendo scelte consapevoli tra clienti, collaboratori e fornitori.

Di seguito le principali azioni già in essere:

→ Gestione Rifiuti e Risorse

- Raccolta differenziata nelle sedi, scuole e aziende clienti.
- Raccolta e smaltimento dell'olio esausto da cucine e centri cottura.
- Utilizzo di detergenti ecologici per la pulizia.

→ Mobilità e Logistica

- Flotta aziendale con mezzi Euro 6 e mezzi elettrici.
- Ottimizzazione dei tragitti di consegna per ridurre le emissioni di CO².
- Preferenza per fornitori locali per ridurre l'impatto logistico.

→ Risparmio Energetico

- Impianto fotovoltaico installato nella sede di San Vendemiano ed in istallazione nella sede Vittorio Veneto.
- Utilizzo di luci LED e sensori di prossimità.
- Analisi energetica in linea con la ISO 50001 e presenza di un Energy Manager.
- Manutenzioni periodiche a celle frigo, cappe e macchinari per massimizzare l'efficienza.
- Acquisto di forni di ultima generazione per cotture notturne a basso consumo.

→ Gestione delle Risorse e delle Materie Prime

- Utilizzo di abbattitori termici per conservare gli alimenti e ridurre sprechi.
- Rotazione frequente dei prodotti freschi (2-3 volte a settimana).
- Minimizzazione delle scorte in magazzino per garantire freschezza e meno sprechi.
- Utilizzo di macchinari efficienti con dosatori d'acqua e pistole automatiche.

→ Packaging e Imballaggi

- Preferenza per packaging con materiali sostenibili e confezioni multiple.
- Collaborazione con fornitori per il riutilizzo degli imballi.
- Alimentazione Sostenibile.
- Menù stagionali su rotazione di 8 settimane.
- Riduzione dello spreco alimentare in tutte le fasi: preparazione, servizio e post-consumo.

→ Digitalizzazione e Carta

- Riduzione della stampa tramite digitalizzazione dei documenti.
- Utilizzo di carta certificata FSC.



RISTORAZIONE OTTAVIAN S.P.A. – VALORE DELLE PERSONE IN AZIENDA

Tutti i nostri collaboratori sono il cuore dell'azienda: passione, competenza, impegno e diversità costituiscono un capitale intangibile che distingue Ristorazione Ottavian S.p.A.



→ Inclusione e Diversità _ Condizioni di Lavoro

- Il team aziendale conta collaboratori di 11 nazionalità diverse.
- Applicazione del CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e turismo.
- Possibilità di contratti part-time e orari flessibili per conciliare lavoro e famiglia.
- Comunicazioni aziendali tramite portale HR con accesso a cedolini e documenti.

→ Salute e Sicurezza

- Valutazione dei rischi e prevenzione infortuni con fornitura DPI e Formazione su salute e sicurezza.
- Piano sanitario Unisalute per l'accesso a cure specialistiche a tariffe agevolate.

→ Formazione e Crescita

- Percorsi di formazione tecnica e affiancamento per neoassunti ai fini della crescita professionale e di livello.
- Formazione e coaching per la Direzione e i Responsabili sulla sostenibilità d'impresa e la gestione dei team.

→ Benessere e Clima Aziendale

- Pasto aziendale gratuito, area ristoro e parcheggio interno disponibili.
- Iniziative annuali per condividere momenti belli di emozione e per rafforzare il senso di appartenenza, come la festa per i 62 anni aziendali nel 2024.

→ Impegno per il Territorio

Ristorazione Ottavian S.p.A. collabora attivamente con stakeholder locali per sviluppare progetti che generano valore sociale sul territorio.

In particolare l'azienda supporta:

- La Squadra Femminile di Pallavolo IMOCO VOLLEY di Conegliano che coinvolge le ragazze giovani.
- L'Associazione "I bambini delle Fate" per l'inclusione sociale per bambini con autismo e disabilità.
- Il Centro per l'infanzia "Il Sole dentro" nella z.i. di Vittorio Veneto per la conciliazione famiglia lavoro.
- L'Associazione Parco industriale delle Prealpi trevigiane assieme ad altre aziende della zona industriale per lo sviluppo e la realizzazione di iniziative sostenibili verso le attività produttive e l'area interessata.

GOVERNANCE, SOSTENIBILITÀ E ATTENZIONE AL CLIENTE: IL MODELLO RISTORAZIONE OTTAVIAN

Ristorazione Ottavian S.p.A. ha scelto di integrare in modo strutturato e concreto la Sostenibilità all'interno della propria Strategia aziendale, sviluppando strumenti di Governance da applicare in modo trasversale verso i collaboratori, gli stakeholder e l'intero ecosistema in cui opera.

→ L'azienda adotta un **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001**, per rafforzare i principi di trasparenza, correttezza e prevenzione. Il **Codice Etico** è il riferimento valoriale e normativo che orienta il comportamento di chi lavora o collabora con Ristorazione Ottavian, garantendo chiarezza e coerenza.

→ L'azienda possiede inoltre il **Rating di Legalità**, il sistema di **Whistleblowing** a tutela dell'integrità organizzativa, una **Politica aziendale** ispirata a principi ambientali e sociali e un **Regolamento interno** che rafforza il rispetto delle regole condivise.

→ Con la guida della Direzione e il coinvolgimento attivo dei Responsabili di Funzione, è stato avviato un **percorso formativo e operativo dedicato alla Sostenibilità d'impresa**, finalizzato alla gestione più evoluta della Sostenibilità.

→ Con oltre 62 anni di esperienza, Ristorazione Ottavian S.p.A. **mette al centro il Cliente offrendo competenza, affidabilità ed innovazione**. La qualità del servizio è garantita da certificazioni aziendali e da un'attenta attività di ascolto e personalizzazione, grazie a un sistema strutturato di Customer Satisfaction che raccoglie feedback costanti e monitora la soddisfazione tramite questionari e analisi dedicate.

→ I menù, stagionali su cicli di 8 settimane, sono frutto della **collaborazione tra Executive Chef e Dietista**, che ne curano gusto e bilanciamento nutrizionale. Vi sono cucine dietetiche in ambienti separati, per la preparazione dei pasti per le persone con allergie, intolleranze, esigenze alimentari per religione o altro.

→ L'intero processo è supportato da **strumenti digitali per semplificare prenotazioni, distribuzione e accesso ai servizi**. La sicurezza alimentare è garantita da rigorosi controlli e seguita da un laboratorio interno ed esterno. L'azienda valorizza i fornitori locali e ha internalizzato attività come panificazione, pasticceria e macelleria promuovendo anche una cultura del cibo sano.



Ristorazione Ottavian S.p.A. vanta oltre 62 anni di esperienza, unendo tradizione e innovazione per offrire soluzioni personalizzate e costruire partnership durature. La qualità del servizio è al centro del suo modello, supportata da un **sistema integrato di gestione e una cultura aziendale** orientata a eccellenza, sicurezza e sostenibilità.



Per garantire affidabilità, l'azienda ha ottenuto diverse certificazioni, implementandone altre, che confermano l'elevato standard dei suoi processi.

UNI EN ISO 9001:2015 – Garantisce l'organizzazione efficace e la qualità costante dei processi aziendali.

UNI EN ISO 45001 – Assicura un ambiente di lavoro sicuro e conforme alle normative vigenti.

UNI EN ISO 22000:2005 – Garantisce la sicurezza alimentare prevenendo rischi per i consumatori.

UNI 10854:1999 – Controlla la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti in tutte le fasi.

UNI EN ISO 22005:2008 – Assicura la tracciabilità trasparente delle materie prime agroalimentari.

DTS 007 Gestione diete speciali – Garantisce un servizio dietetico sicuro e di qualità per esigenze diverse.

UNI EN ISO 22005:2008 – Mantiene elevati standard nelle produzioni interne alimentari.

Certificazioni biologiche (Reg. CE 848/2018 e 843/2007) – Normative per prodotti biologici.

UNI EN ISO 14001:2015 – Riduce l'impatto ambientale promuovendo la sostenibilità aziendale.

UNI EN ISO 50001:2011 – Promuove l'efficienza e la gestione responsabile delle risorse energetiche.

Queste certificazioni, oltre a rappresentare un riconoscimento formale, costituiscono un valore aggiunto fondamentale per Ristorazione Ottavian ed i suoi clienti, garantendo trasparenza, sicurezza, qualità e sostenibilità in ogni fase, rafforzando la fiducia degli stakeholder e consolidando la leadership aziendale attraverso rigore, efficacia e responsabilità.



Ristorazione Ottavian S.p.A. ha accolto con responsabilità e visione strategica l'invito dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, integrando la Sostenibilità ESG nella propria strategia d'impresa.

In qualità di azienda innovativa e consapevole del proprio impatto economico, sociale e ambientale, ha scelto di contribuire attivamente al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile _SDGs_, impegnandosi con azioni concrete che generano valore condiviso per tutti gli stakeholder.

Nel modello di business sostenibile, si impegna in particolare su:

→ **OBIETTIVO 3- SALUTE E BENESSERE**

Garantisce pasti sani, sicuri e bilanciati, promuovendo una cultura alimentare attenta al benessere delle persone, soprattutto in ambito scolastico, socio-assistenziale ed aziendale.

→ **OBIETTIVO 8- LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA**

Valorizza il capitale umano con contratti equi, percorsi formativi e possibilità di crescita, sostenendo un'occupazione stabile, inclusiva e di qualità.

→ **OBIETTIVO 10 - RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE**

Favorisce l'integrazione e la parità di opportunità, con un ambiente di lavoro inclusivo e multiculturale che valorizza le diversità.

→ **OBIETTIVO 13 - LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO**

Applica pratiche operative a basso impatto ambientale, innovazioni tecnologiche e scelte logistiche sostenibili per ridurre le emissioni e tutelare il Pianeta.

L'adesione all'Agenda 2030 rappresenta per Ristorazione Ottavian un impegno etico, ed anche un driver di competitività, capace di generare valore duraturo per clienti, dipendenti, territorio e ambiente.



smart report

IMPEGNO DI SOSTENIBILITÀ ESG



RISTORAZIONE
OTTAVIAN

SAN VENDEMIANO | TREVISO | IT | EU

Tel. +39 0438.400.135 | info@ristorazioneottavian.it

www.ristorazioneottavian.it