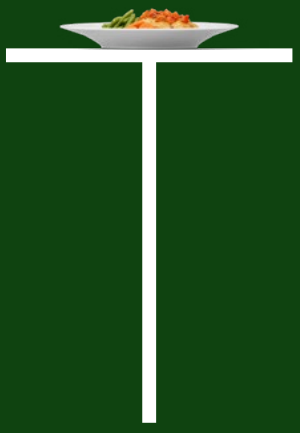
RISTORAZIONE OTTAVIAN

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2025

Secondo gli standard internazionali GRI e ESRS

SUSTAINABILITY



RISTORAZIONE
OTTAVIAN

La Sostenibilità servita nel piatto

Verso un Futuro Sostenibile: la Visione di Ristorazione Ottavian S.p.A.

Per Ristorazione Ottavian S.p.A. la **Sostenibilità ESG servita nel piatto** si traduce in un modello di ristorazione responsabile che unisce qualità del servizio, scelta della materie prime, attenzione alla salute e rispetto per l'ambiente, contribuendo ogni giorno al benessere delle persone e alla costruzione di un futuro sostenibile per tutti.

Oltre 60 anni di storia e la stessa passione di sempre.
Antonio Franceschet, Presidente di Ristorazione Ottavian S.p.a., con i figli Stefania e Marco: la continuità e il valore della terza generazione alla guida dell'azienda.

Lettera agli Stakeholder

Stefania Franceschet
Amministratore delegato

È motivo di grande soddisfazione presentare il primo Bilancio di Sostenibilità di Ristorazione Ottavian S.p.A., un documento che rappresenta una tappa significativa nel percorso di crescita della nostra azienda ed un importante momento di condivisione con tutti i nostri Stakeholder.

Negli ultimi anni il tema della Sostenibilità ha assunto un ruolo sempre più centrale nello scenario attuale, caratterizzato da profondi cambiamenti economici, sociali e ambientali, anche alla luce dell'evoluzione del quadro normativo europeo in particolare con la Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), che sostiene una maggiore trasparenza e responsabilità delle imprese europee nella rendicontazione delle proprie performance ambientali, sociali e di governance.

Ristorazione Ottavian S.p.A. non rientra attualmente tra le aziende soggette agli obblighi previsti dalla Direttiva; tuttavia, abbiamo scelto volontariamente di intraprendere questo percorso, nella convinzione che la Sostenibilità rappresenti per noi un fattore di fidelizzazione e consolidamento dei valori con tutti i nostri stakeholder, elementi imprescindibili per garantire uno sviluppo responsabile e duraturo dell'azienda.

Nel corso del 2024 abbiamo avviato il progetto strutturato volto a integrare i principi ESG nei processi aziendali nel dotarci di strumenti necessari per una rendicontazione sempre più completa e trasparente. Questo primo Bilancio di Sostenibilità costituisce il risultato di tale percorso e rappresenta il punto di partenza di un processo di miglioramento continuo sui temi ESG.

L'attenzione verso le tematiche ambientali, sociali e di governance fa parte della nostra identità da sempre. La natura stessa del nostro business, operante nel settore ambientale, ci porta quotidianamente a confrontarci con le sfide della sostenibilità ed a contribuire concretamente alla tutela delle risorse e del territorio. Da sempre ci appartiene una cultura aziendale orientata alla valorizzazione delle persone, alla sicurezza, all'etica ed alla responsabilità nei confronti di tutti i nostri interlocutori.

In questo documento vengono delineati i principali progetti, le iniziative ed i risultati insieme agli obiettivi che ci siamo posti per il futuro, che testimoniano il nostro impegno concreto verso una crescita responsabile e orientata alla creazione di valore condiviso con tutti i nostri Stakeholder nel lungo periodo.

La decisione del Consiglio di Amministrazione di intraprendere un percorso strutturato di sostenibilità nel 2024 orientato ai princìpi ESG e di integrarli nel piano di sviluppo rappresenta una scelta convinta e profondamente radicata nei valori che da sempre guidano la nostra azienda.

Questo percorso rappresenta un impegno che intendiamo portare avanti con responsabilità, trasparenza e spirito di miglioramento continuo, consapevoli del ruolo che Ristorazione Ottavian S.p.A., in qualità di impresa, è chiamata a svolgere nella costruzione di un futuro più sostenibile.

Ringraziamo tutti coloro che contribuiscono quotidianamente alla crescita della nostra azienda — collaboratori, clienti, fornitori, istituzioni e partner — e che condividono con noi questa visione di sviluppo responsabile e di creazione di valore nel lungo periodo.

Buona lettura.

I NUMERI
di Ristorazione Ottavian S.p.A.

64
Anni di attività

984
Clienti assistiti

27.000
Pasti giornalieri

401
Consegne giornaliere

511
Collaboratori

104
Automezzi aziendali

10
Certificazioni

6
Self Service

11
Centri cottura

190
Fornitori selezionati

52.050
Quintali alimenti annui

6.165.800
Pasti prodotti annui

I 2 grandi Centri Cottura di Ristorazione Ottavian S.p.A., a sinistra: Olmi di San Biagio di C.ta (TV), sotto: San Giacomo di Veglia (TV).

INDICE

Lettera agli Stakeholder - 03

I numeri di Ristorazione Ottavioan S.p.A. - 04

1. Nota Metodologica - 05
- Il percorso di sostenibilità - 08
- Standard di rendicontazione applicati GRI e ESRS - 09
- Stakeholder Analysis e loro coinvolgimento - 10
- Matrice di Doppia Materialità secondo gli ESRS - 12
- Modello PATM secondo gli ESRS per la strategia ESG - 17
- Impegno verso l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile - 18

2. Identità e Governance aziendale - 21
- Identità e Valori di Ristorazione Ottavian S.p.A. - 22
- Storia ed evoluzione di Ristorazione Ottavian S.p.A. - 24
- Governance Aziendale e organi societari - 25
- Sistema integrato di Gestione Aziendale - 26
- Certificazioni: garanzia di qualità e sostenibilità ESG - 28
- Promotori di Sostenibilità e Responsabilità d'impresa - 29

3. Performance Economiche - 31
- Scenario di Mercato - 32
- Core business - 33
- Clienti e Servizi innovativi - 34
- Fornitori partner di valore - 43
- Valore generato - 47
- Valore distribuito - 49

4. Performance Ambientali - 51
- Gestione ambientale e miglioramento delle Performance - 52
- Utilizzo delle risorse e principi di economia circolare - 52
- Energia e Efficienza energetica - 54
- Gestione della Risorsa idrica - 55
- Gestione dei rifiuti e valorizzazione dei materiali - 56
- Cambiamento climatico ed emissioni di CO_2 - 57

5. Performance Sociali - 59
- Centralità delle persone nello sviluppo aziendale - 60
- Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro - 65
- Formazione per la crescita professionale - 67
- Welfare aziendale e benessere dei collaboratori - 68
- Progetti sociali per la comunità e il territorio - 68

6. Visione del Futuro - 71
- Obiettivi Ambientali per il PIANETA - 72
- Obiettivi Sociali per le PERSONE - 73
- Obiettivi di Governance per la PROSPERITÀ - 73

Appendice - 74

STANDARD GRI e ESRS - 76

GLOSSARIO - 78

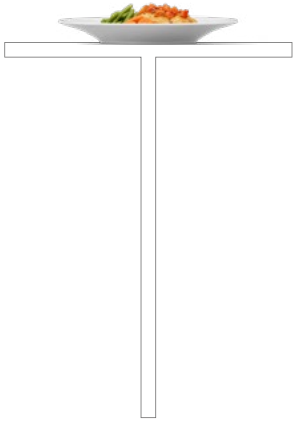
Ringraziamenti

#1

1. Nota Metodologica

- Il percorso di sostenibilità.
- Standard di rendicontazione applicati GRI e ESRS.
- Stakeholder Analysis e loro coinvolgimento.
- Matrice di Doppia Materialità secondo gli ESRS.
- Modello PATM secondo gli ESRS per la strategia ESG.
- Impegno verso l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile.

SUST
AINABI
LITY



Il Valore del Percorso di Sostenibilità

Dal 2024 Ristorazione Ottavian S.p.A. ha deciso di formalizzare il proprio impegno di Sostenibilità con il percorso che ha visto il coinvolgimento del Board Aziendale e del Team di Manager responsabili delle diverse funzioni aziendali.

Il percorso ha preso avvio con la definizione della figura del Sustainability Manager e la costituzione del team interno di sostenibilità ESG, leve chiave per garantire lo sviluppo del progetto di sostenibilità in modo strutturato, diffuso e strategico all'interno dell'azienda.

Nel primo passo è stata sviluppata un'attività di formazione tecnica finalizzata a un approfondimento strategico sul tema della Sostenibilità ESG. L'obiettivo di questa fase è stato quello di rafforzare e strutturare le competenze interne di sostenibilità, fondamentali per affrontare con consapevolezza le sfide di scenario e supportare lo sviluppo del percorso ESG di Ristorazione Ottavian S.p.A., valorizzando il ruolo centrale delle persone e del know-how aziendale.

A seguire, nel secondo passo è stato realizzato l'assesment secondo le linee guida internazionali della ISO 26000, i criteri ESG (Environmental, Social, Governance) e l'Agenda 2030 con i 17 SDGs per lo sviluppo sostenibile, ha permesso al team di lavoro di identificare e misurare i progetti ESG già presenti in azienda accompagnandolo così in un percorso evolutivo da una 'Sostenibilità inconsapevole' a una 'Sostenibilità consapevole".

ISO 26000

Le Linee Guida ISO 26000, aggiornate nel 2020, forniscono un quadro internazionale per la gestione della sostenibilità aziendale, articolato in sette aree tematiche (governance, diritti umani, pratiche lavorative, ambiente, pratiche operative corrette, consumatori e comunità), che permettono una valutazione complessiva delle performance di sostenibilità.

ESG

Lo scenario internazionale è sempre più orientato alla declinazione della sostenibilità secondo l'acronimo ESG (Environmental, Social e Governance): Environmental, con focus sulla tutela dell'ambiente nei processi aziendali; Social, dedicato alla valorizzazione degli stakeholder interni ed esterni; e Governance, incentrato su etica, trasparenza e corretta gestione aziendale.

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

L'Agenda 2030 è un programma d'azione adottato nel 2015 dai 193 Paesi membri dell'ONU per promuovere lo sviluppo sostenibile di persone, pianeta e prosperità. Le imprese sono chiamate a contribuire al raggiungimento dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) e dei relativi 169 target entro il 2030.

Dalla consapevolezza, maturata attraverso la fase della Formazione e dell'Assesment, Ristorazione Ottavian S.p.A., che ha sempre integrato la Sostenibilità nell'operato aziendale, ha deciso di comunicare a tutti gli stakeholder il proprio impegno di sostenibilità. è stato realizzato un primo Documento che mappa l'Impegno di Sostenibilità ESG "La Sostenibilità servita nel piatto", redatto secondo i criteri ESG e l'Agenda 2030.

Con il Board e il Team di Manager di Sostenibilità di Ristorazione Ottavian S.p.A., il passo successivo è stato identificare e formalizzare il "Piano di sviluppo di Sostenibilità ESG 2024-2027", un documento con i progetti da sviluppare sugli asset ESG che ha previsto, in ambito di rendicontazione volontaria, la realizzazione del primo Bilancio di Sostenibilità Ristorazione Ottavian 2025.

Standard di rendicontazione applicati GRI e ESRS

La metodologia applicata per la redazione del primo Bilancio di Sostenibilità di Ristorazione Ottavian S.p.A. si basa sullo standard di rendicontazione GRI-Global Reporting Initiative, riconosciuto a livello internazionale e tra i maggiori utilizzati dalle Aziende europee di ogni dimensione e settore.

Come ulteriore valore aggiunto Ristorazione Ottavian S.p.A. ha scelto di allinearsi anche agli standard ESRS -European Sustainability Reporting Standard -, con l'obiettivo di essere all'avanguardia con le nuove direttive Europee sulla rendicontazione di Sostenibilità: CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) recepita dall'Italia a fine 2024.

"Ristorazione Ottavian S.p.A., su base volontaria, ha scelto di applicare alla propria rendicontazione agli standard GRI ed ESRS per essere in linea con la Direttiva CSRD.

GRI - Global Reporting Initiative Standard

Lo standard GRI, aggiornato il 1° gennaio 2023, rappresenta da oltre 25 anni un punto di riferimento per le aziende europee che intendono rendere trasparente il proprio impegno di sostenibilità verso gli Stakeholder. Attraverso un sistema uniforme di indicatori, consente una rendicontazione completa e trasparente delle performance ambientali, sociali ed economiche dell'azienda.

Il GRI Standard risponde ai seguenti principi di rendicontazione per la definizione dei contenuti:

- **Accuratezza** - rendicontare informazioni corrette e dettagliate per una valutazione dei propri impatti.
- **Equilibrio** - rendicontare le informazioni con una rappresentazione equa degli impatti negativi e positivi.
- **Chiarezza** - presentare le informazioni in modo comprensibile e accessibile.
- **Comparabilità** - rendicontare le informazioni per consentire un'analisi degli impatti nel corso del tempo.
- **Completezza** - fornire informazioni per una valutazione dei propri impatti durante il periodo riferimento.
- **Contesto di sostenibilità** - rendicontare le informazioni nel più ampio contesto dello sviluppo sostenibile.
- **Tempestività** - rendicontare informazioni a scadenza regolare e renderle disponibili in tempo debito.
- **Verificabilità** - raccogliere, registrare, compilare e analizzare i dati in modo da poterne stabilirne la qualità.

ESRS - European Sustainability Reporting Standard

Lo standard ESRS è stato sviluppato dall'EFRAG (European Financial Reporting Advisory Group) in linea con la direttiva la CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) delineata dalla Commissione Europea nel 2022 e recepita dall'Italia a fine 2024.

Questi Nuovi Standard si basano su framework già esistenti per la rendicontazione di sostenibilità (Standard GRI Global Reporting Initiative Standard e TCFD Task Force on Climate-related Financial Disclosures) e si connettono alle normative UE (SFDR Sustainable Finance Disclosure Regulation) , evolvendone l'approccio.

Per essere più specifici, possiamo affermare che, secondo gli ESRS:

"L'Azienda deve fornire informazioni dettagliate sui temi (azioni e progetti aziendali) e il loro impatto, livello di rischio e opportunità verso gli ESG (Pianeta – Persone – Governance). Particolare attenzione deve essere dedicata alla descrizione agli effetti che l'impresa genera sull'ambiente. In più un altro aspetto da descrivere e come i temi ESG dell'Azienda influenzano lo sviluppo dell'Impresa stessa, le prestazioni e la posizione finanziaria dell'Azienda"
Come valore aggiunto per un maggiore livello di approfondimento, sulla base degli ESRS si è scelto di realizzare l'analisi di Doppia Materialità, uno strumento evolutivo che supera la tradizionale matrice di materialità prevista dal GRI. Tale approccio rappresenta un processo strutturato di coinvolgimento degli stakeholder, finalizzato a identificare in modo più mirato le priorità strategiche in ottica di sostenibilità ESG.

La correlazione tra i contenuti del Bilancio di Sostenibilità e gli Standard GRI e ESRS applicati viene riportata nella sezione "Appendice" di questo Bilancio di Sostenibilità di Ristorazione Ottavian S.p.A.

Stakeholder Analysis e loro coinvolgimento

Un'impresa, quando intraprende il percorso di rendicontazione attraverso il Bilancio di Sostenibilità, ha la responsabilità di "rendere conto" del proprio operato in modo esplicito a tutti i soggetti con cui si interfaccia nella propria attività. Questi soggetti vengono identificati con il termine tecnico di Stakeholder o portatori d'interesse.

"Gli Stakeholder o portatori di interesse sono tutti quei gruppi che influenzano e/o sono influenzati dalle attività di un'organizzazione, dai suoi prodotti o servizi e dai relativi risultati di performance.

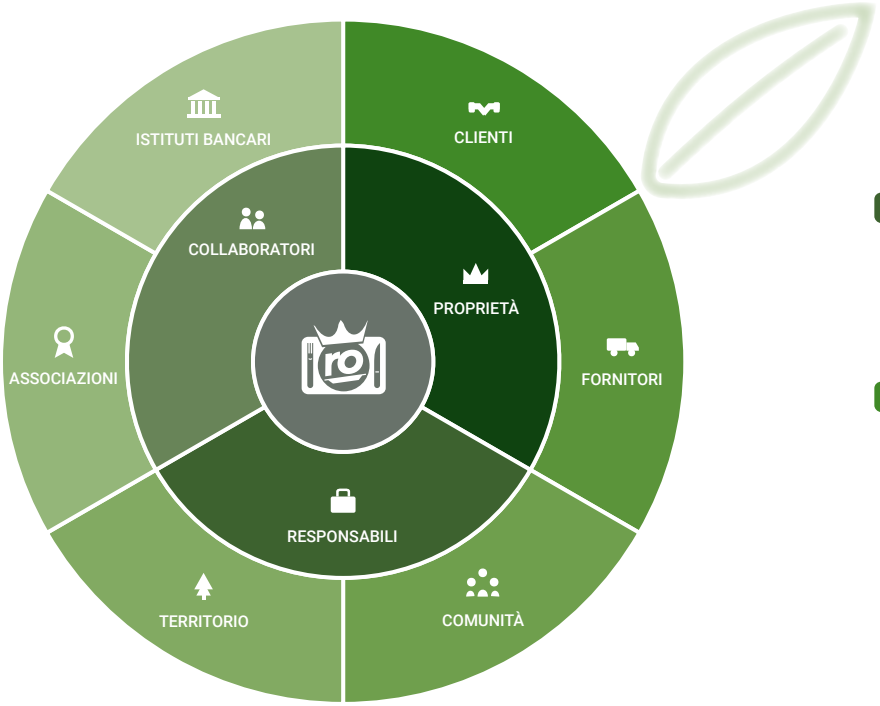
Cit. 1984 Stakeholder Theory - R. Edward Freeman

Ristorazione Ottavian S.p.A. ha avviato il proprio percorso partendo proprio dalla definizione del concetto di stakeholder di R.E. Freeman, con l'intento di rendere chiaro il proprio impegno di sostenibilità ESG, presente e futuro, nei confronti di tutti i portatori di interesse considerando sia a livello di influenza sia il livello di interesse esistente tra impresa e stakeholder.

Questa connessione è biunivoca e la sua efficacia dipende dal confronto continuo con gli Stakeholder che può generare partnership significative per lo sviluppo di progetti di Sostenibilità, in un'ottica anche di business, che originano un impatto positivo per l'impresa e i portatori di interesse coinvolti.

Per la redazione del Bilancio di sostenibilità, Ristorazione Ottavian S.p.A. ha intrapreso un percorso di coinvolgimento dei propri portatori d'interesse finalizzato allo sviluppo dell'Analisi di Doppia Materialità in linea con gli ESRS.

Il team di lavoro interno ha identificato i principali temi di Sostenibilità ESG di impatto ed interesse per l'azienda, da sottoporre agli Stakeholder attraverso il questionario per completare l'Analisi.
Parallelamente ha classificato e analizzato le principali categorie di Stakeholder interni ed esterni con cui avviare il processo di confronto: Responsabili di funzione, Collaboratori, Clienti, Fornitori, Comunità e Territorio con Associazioni e Istituti Bancari.



AZIENDA
Proprietà, Responsabili, Collaboratori.

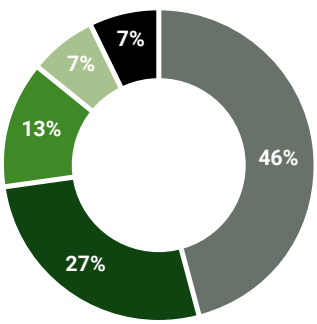
AMBIENTE
Clienti, Fornitori, Comunità, Territorio, Associazioni, Istituti Bancari.

Al fine di comprendere aspettative, priorità e sensibilità rispetto ai temi della sostenibilità, è stata realizzata una indagine rivolta a un campione di stakeholder rilevanti. L'attività ha consentito di registrare un tasso di risposta coerente con iniziative analoghe di coinvolgimento multi-stakeholder.

Di seguito viene riportata la distribuzione percentuale dei rispondenti alla survey suddivisa per categoria di stakeholder, al fine di rappresentare il livello di partecipazione delle diverse categorie di portatori di interesse coinvolte nel processo di engagement.

Dall'analisi sono emerse indicazioni rilevanti in merito ai temi considerati importanti dagli stakeholder, con particolare attenzione agli aspetti legati alla sicurezza alimentare, alla qualità e trasparenza delle informazioni verso i consumatori, alla salute e sicurezza sul lavoro, all'inclusione sociale, alla gestione responsabile delle risorse, agli impatti ambientali ed energetici, nonché ai temi relativi alla governance, all'etica d'impresa e alla valorizzazione delle persone.

L'opinione degli stakeholder è servita a costruire la matrice di doppia materialità dell'azienda, illustrata nei paragrafi successivi.



- Organo di Controllo (Presidente del Collegio Sindacale).
- Istituto Finaziario.
- Fornitore.
- Collaboratore/Collaboratrice.
- Altri.

Matrice di Doppia Materialità secondo gli ESRS

Nell'attività di rendicontazione del Bilancio di Sostenibilità, un passaggio chiave è l'Analisi di Materialità, che consente di identificare i temi ESG più rilevanti e significativi per l'azienda e per gli stakeholder, considerando impatti interni ed esterni.

La Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD) ha inoltre evoluto il concetto tradizionale di materialità, introducendo la Doppia Materialità, un approccio integrato che combina la rilevanza degli impatti di sostenibilità ESG con la rilevanza finanziaria.
La prima, chiamata "Materialità d'impatto", adotta una prospettiva "inside-out" e mette in risalto gli effetti che l'organizzazione genera verso l'esterno, influenzando economia, ambiente e società.
La seconda, chiamata "Materialità finanziaria", adotta una prospettiva "outside-in" e mette in evidenza i fattori di sostenibilità esterni che risultano finanziariamente rilevanti per l'organizzazione, valutando come questi possano incidere sul valore economico-finanziario dell'impresa.

La "Doppia Materialità", rispetto alla matrice di materialità secondo lo standard del GRI, garantisce una visione completa dell'impatto aziendale, promuovendo trasparenza su entrambi gli aspetti della materialità finanziaria e d'impatto dell'azienda.

"Ristorazione Ottavian S.p.A. ha scelto di applicare, su base volontaria, la "Doppia Materialità" secondo gli standard ESRS, in linea con la CSRD.

Matrice di Doppia Materialità di Ristorazione Ottavian S.p.A.

L'analisi di doppia materialità di Ristorazione Ottavian S.p.A. è stata sviluppata attraverso un percorso metodologico strutturato, finalizzato a identificare e valutare le tematiche ESG maggiormente rilevanti per l'azienda, per i propri stakeholder e per il contesto economico, sociale e ambientale in cui opera.

L'attività è stata condotta internamente con il supporto di consulenti esterni specializzati e ha permesso di costruire un quadro organico degli impatti, dei rischi e delle opportunità connessi alle attività aziendali lungo l'intera catena del valore.

Il processo si è articolato in quattro fasi principali:

1

Analisi del contesto aziendale e del modello di business.
È stato effettuato un approfondimento del contesto operativo e strategico dell'azienda, prendendo in considerazione il modello di business, la struttura organizzativa, la catena del valore, le caratteristiche del settore della ristorazione collettiva e il contesto territoriale di riferimento. L'analisi ha inoltre considerato i principali trend normativi, ambientali, sociali ed economici rilevanti per il settore.

2 **Identificazione di impatti, rischi e opportunità.**
Sono stati individuati gli impatti effettivi e potenziali, positivi e negativi, generati dalle attività aziendali o derivanti dalle relazioni lungo la catena del valore. La valutazione ha riguardato sia gli impatti diretti, legati alle attività operative interne, sia quelli indiretti, connessi a fornitori, clienti, lavoratori, comunità locali e altri stakeholder rilevanti.

3 **Valutazione della rilevanza delle tematiche materiali.**
Le tematiche identificate sono state successivamente analizzate attraverso un approccio di doppia materialità, considerando da un lato la significatività degli impatti ambientali e sociali generati dall'azienda e, dall'altro, i potenziali effetti economico-finanziari derivanti da rischi e opportunità ESG. La valutazione è stata sviluppata sulla base di criteri quali gravità, probabilità, estensione e potenziale rilevanza strategica degli impatti.

4 **Coinvolgimento degli stakeholder (vedi paragrafo "Stakeholder Analysis e loro coinvolgimento").**
Il percorso è stato integrato da un'attività di stakeholder engagement rivolta alle principali categorie di stakeholder strategici individuate dall'azienda. Attraverso una specifica survey sono state raccolte valutazioni, aspettative e priorità sui temi ESG ritenuti maggiormente rilevanti, contribuendo così a rafforzare la qualità e la completezza dell'analisi.

La valutazione finale dell'entità degli impatti è stata elaborata integrando le evidenze emerse dalle analisi interne con i contributi raccolti dagli stakeholder, al fine di definire un quadro coerente delle priorità strategiche di sostenibilità di Ristorazione Ottavian S.p.A.

La tabella seguente illustra i criteri utilizzati per valutare gli impatti rilevanti nell'ambito dell'analisi di doppia materialità, distinguendo tra impatti sociali e ambientali generati dall'organizzazione verso l'esterno (inside-out) e impatti economico-finanziari derivanti dal contesto esterno verso l'organizzazione (outside-in). Per ciascuna categoria vengono considerati parametri di gravità o beneficio e, nel caso di impatti potenziali, la relativa probabilità di accadimento. L'impatto totale è determinato come media tra la valutazione inside-out e quella outside-in.

Categoria di impatto	Parametri utilizzati	Impatti sociali ambientali (inside out)	Impatti economico finanziari (outside in)	Impatto totale (media fra impatto inside out e outside in)
Impatto sociale-ambientale negativo (inside-out)	Gravità: - lieve (1) - molto grave (4) Probabilità (se potenziale): - improbabile (1) - molto probabile (4)	0-100%	0-100%	0-100%
Impatto sociale-ambientale positivo (inside-out)	Beneficio: - molto basso (1) - alto (4) Probabilità (se potenziale): - improbabile (1) - molto probabile (4)			
Impatto economico-finanziario negativo (outside in)	Gravità: - lieve (1) - molto grave (4) Probabilità (se potenziale): - improbabile (1) - molto probabile (4)			
Impatto economico-finanziario positivo (outside in)	Beneficio: - molto basso (1) - alto (4) Probabilità (se potenziale): - improbabile (1) - molto probabile (4)			

Analisi di doppia materialità

// TEMATICA	// IMPATTI		Materialità d'impatto
Sicurezza personale dei consumatori e/o degli utilizzatori finali	Impatto socioambientale 100%	Impatto econ. - finanz. 100%	Una gestione non ottimale dei processi di conservazione, manipolazione o trasporto degli alimenti può aumentare il rischio di contaminazioni, malattie di origine alimentare o incidenti legati alla mancata osservanza delle norme igienico-sanitarie.
Salute e sicurezza	Impatto socioambientale 85%	Impatto econ. - finanz. 91%	Gestione dei rischi legati alla salute e sicurezza di natura biologica, chimica, fisica, nelle attività operative in azienda, in particolare nei centri di cottura e preparazione dei pasti.
Impatti legati alle informazioni per i consumatori e/o per gli utilizzatori finali	Impatto socioambientale 75%	Impatto econ. - finanz. 100%	Rischi per la salute e per la fiducia dei consumatori derivanti da informazioni incomplete o poco trasparenti su composizione dei pasti, allergeni, origine degli ingredienti e valori nutrizionali.
Inclusione sociale dei consumatori e/o degli utilizzatori finali	Impatto socioambientale 75%	Impatto econ. - finanz. 100%	La mancanza di menu adatti a esigenze specifiche (allergie, intolleranze, diete religiose o etiche, bisogni nutriz. particolari) può escludere alcuni utenti o ridurre la loro possibilità di accedere a un'alimentazione adeguata, creando un impatto negativo sulla partecipazione e sul senso di equità del servizio.
Condizioni di lavoro	Impatto socioambientale 81%	Impatto econ. - finanz. 75%	Rischi di turnover concentrato in specifici reparti operativi, in particolare nelle attività di magazzino. Tale dinamica può generare perdita di competenze, maggiori costi di formazione e potenziali criticità nella continuità operativa.
Mitigazione del cambiamento climatico Energia	Impatto socioambientale 66%	Impatto econ. - finanz. 88%	Impatti ambientali derivanti prevalentemente dai consumi energetici delle sedi aziendali, dell'attività di preparazione dei pasti e della flotta logistica.
Afflussi di risorse, compreso l'uso delle risorse, deflussi di risorse connessi a prodotti e servizi, rifiuti	Impatto socioambientale 88%	Impatto econ. - finanz. 63%	Criticità intrinseche nella gestione delle derrate alimentari e degli imballaggi. Generazione di rifiuto umido, imballaggi, scarti alimentari. Difficoltà nel recupero degli scarti, in particolare nelle scuole.
Cultura d'impresa Tutela di chi segnala comportamenti illeciti o non conformi	Impatto socioambientale 71%	Impatto econ.-finanz. 73%	Gestione dei rischi legati alla condotta di business, anche riguardante la catena del valore. Possibili richieste di mercato riguardanti certificazioni non ancora ottenute (ad es. PDR 125 sulla parità di genere).
Diritti civili e politici delle comunità	Impatto socioambientale 61%	Impatto econ.-finanz. 75%	Le attività aziendali possono generare impatti ambientali quali rumore e incremento del traffico, esercitare pressioni sulle infrastrutture dell'area industriale, comportare potenziali rischi connessi alla gestione dei rifiuti.
Parità di trattamento e di opportunità per tutti	Impatto socioambientale 54%	Impatto econ.-finanz. 38%	Complessità derivante dalla gestione di una elevata diversità all'interno dell'azienda (per età, nazionalità, cultura, disabilità...).
Condizioni di lavoro (nella catena del valore)	Impatto socioambientale 30%	Impatto econ.-finanz. 56%	Processi strutturati di qualificazione dei fornitori, basati su criteri ad hoc che includono certificazioni, gestione delle non conformità e capacità di risposta alle criticità. L'azienda privilegia fornitori territoriali e adotta un approccio "km0", anche in coerenza con quanto previsto dal sistema appalti.
Consumi idrici, prelievi idrici, scarichi di acque	Impatto socioambientale 39%	Impatto econ.-finanz. 25%	L'elevato utilizzo di acqua per finalità sanitarie e nelle cucine comporta consumi significativi della risorsa idrica, con potenziali effetti negativi sull'ambiente.
Altri diritti connessi al lavoro	Impatto socioambientale 48%	Impatto econ.-finanz. 13%	Una gestione non strutturata dell'inserimento di giovani in azienda può comportare rischi organizzativi, formativi e relazionali, con potenziali effetti negativi sul benessere dei lavoratori, sulla qualità del lavoro e sulla continuità operativa.
Formazione e sviluppo delle competenze	Impatto socioambientale 34%	Impatto econ.-finanz. 25%	Gestione dei rischi derivanti dalla complessità delle necessità formative e dall'ampia platea di risorse umane da coinvolgere nelle attività.

Materialità d'impatto ⊕	Materialità finanziaria ⊖	Materialità finanziaria ⊕
Sul piano della sicurezza, l'adozione di standard rigorosi di igiene, tracciabilità e controllo delle materie prime contribuisce a garantire pasti sicuri e a ridurre i rischi sanitari per gli utenti finali.	La mancata sicurezza alimentare, con intossicazioni o incidenti legati ai pasti, può comportare risarcimenti, multe, chiusure temporanee e aumento dei costi assicurativi.	Garantire elevati standard di sicurezza alimentare riduce i rischi legali e operativi, diminuisce i costi legati a incidenti e contenziosi e rafforza la reputazione, contribuendo alla stabilità dei ricavi.
Gestione strutturata dei rischi riguardanti la salute e sicurezza tramite un sistema di gestione certificato ISO 45001, formazione tecnica, addestramento e supervisione di figure preposte specifiche.	Costi legati al sistema di gestione della sicurezza per il mantenimento della certificazione, della procedure e della struttura organizzativa collegata. Rischi economici per sanzioni, indennità e mancata attività lavorativa.	Ricaduta economica positiva per riduzione di infortuni e malattie professionali, comprese premialità INAIL.
Promozione di scelte alimentari consapevoli e responsabili grazie a informazioni chiare, corrette e trasparenti su qualità, composizione e tipologia degli alimenti.	La gestione delle informazioni non trasparente e attendibile può tradursi in sanzioni, danni reputazionali, perdite di clienti, quindi avere ripercussioni economico finanziarie negative.	L'attenzione alla qualità e trasparenza informativa rappresenta un elemento di vantaggio competitivo per fidelizzare i clienti e attrarne di nuovi.
La capacità di offrire menu inclusivi - ad esempio per persone con allergie o intolleranze, esigenze nutrizionali specifiche, diete religiose o etiche - promuove l'accesso equo al servizio e sostiene l'inclusione sociale, migliorando il benessere e la partecipazione di tutti i consumatori.	La scarsa inclusione sociale dei consumatori, ad esempio l'incapacità di gestire allergie, intolleranze o esigenze culturali, può causare perdita di contratti, costi legati a cause legali, risarcimenti o misure correttive.	Offrire un servizio inclusivo e personalizzato migliora la soddisfazione degli utenti, amplia la clientela e aumenta le possibilità di aggiudicarsi bandi pubblici o contratti con grandi clienti, generando ritorni economici sostenibili.
L'azienda contribuisce allo sviluppo occupazionale del territorio garantendo stabilità contrattuale, flessibilità oraria e condizioni di lavoro sicure. Attraverso il dialogo sociale e l'applicazione del CCNL, favorisce l'equilibrio vita-lavoro, rafforzando attrattività, reputazione e senso di appartenenza dei dipendenti.	Costi di gestione del personale. Si tratta di una delle voci più rilevanti della gestione aziendale.	La gestione delle persone rappresenta un elemento di vantaggio competitivo, in quanto favorisce relazioni collaborative ed efficaci anche con il personale coinvolto negli appalti, sia in fase di acquisizione sia di cessazione.
Gestione virtuosa degli impatti tramite sistema di gestione certificato ISO 14001 e ISO 50001. Rinnovamento continuo di impianti, macchinari e mezzi aziendali (tramite le migliori tecnologie disponibili), comprese soluzioni per l'autoproduzione energetica.	Costi operativi per il mantenimento delle certificazioni e della gestione energetica. Investimenti per l'innovazione di impanti, macchinari e mezzi.	Riduzioni dei costi per azioni di efficientamento, autoproduzione energetica, contributi e sgravi fiscali per investimenti d'innovazione.
Impatto degli imballaggi dei fornitori e scelta dei fornitori sulla base di questi aspetti. Selezione dei fornitori anche sulla base di criteri di prossimità. Gestione differenzata dei rifiuti da imballaggio; progettazione iniziative in ottica di economia circolare di scarti da prodotti alimentari vegetali.	Costi di gestione dei rifiuti; costi per la gestione e selezione dei fornitori.	Possibili benefici economici derivanti da pratiche di economia circolare che consentono la riduzione dei rifiuti. Benefici economici derivanti dalla fidelizzazione e località dei fornitori.
Condotta di business etica tramite un SGI, Modello Organizzativo 231, rating di legalità e procedura whislteblowing.	Costi per il mantenimento della struttura di governance, del Sistema di Gestione Integrato e del modello organizzativo.	La differenziazione competitiva riguarda sempre di più certificazioni specifiche, sociali, sulla diversità e inclusione. Sempre di più, la gestione di queste tematiche sta diventando un elemento differenziante nele gare d'appalto e nei contratti.
L'azienda contribuisce al benessere della comunità locale tramite donazione di prodotti alimentari a organizzazioni sociali e il sostegno a diverse associazioni. Partecipa, insieme ad altre realtà imprenditoriali, a un progetto volto alla riqualificazione dell'area industriale. È in fase di studio la creazione di una comunità energetica.	Costi legati al sostegno di progetti sociali di realtà di organizzazioni no profit del territorio. Potenziali investimenti per iniziative di valore territoriali.	Incremento reputazione dell'azienda, anche in ottica di attrazione di clienti. Alcune attività di investimento a favore del territorio sono promosse in ottica di crescita del business.
L'azienda applica elementi di obbligatorietà quali il tasso di assunzione del 30% di personale giovanile e femminile negli appalti; misurazione della retribuzioni per genere (rapporto di genere); applicazione rigorosa della L.68/99 per l'inclusione lavorativa; l'azienda sta valutando la PDR 125 sulla parità di genere.	Costi di gestione del personale. Si tratta di una delle voci più rilevanti della gestione aziendale.	Benefici economici derivanti da ambiente lavorativo inclusivo, che favorisce l'integrazione e la fidelizzazione delle persone nel tempo. Possibili vantaggi derivanti da premialità su appalti, in particolare legati alla Parità di Genere.
La dimensione medio-grande dei fornitori strategici garantisce la gestione di standard qualitativi delle condizioni di lavoro.	Costi di mantenimento del sistema di gestione dei fornitori.	Possibili benefici economici derivanti dalla qualificazione della catena di fornitura, dalla fidelizzazione e dalla vicinanza.
Gli investimenti finalizzati alla sostituzione degli impianti per l'utilizzo dell'acqua e le attività di formazione e informazione degli operatori contribuiscono a ridurre i consumi idrici e a promuovere comportamenti più responsabili, con benefici ambientali e organizzativi.	Costi operativi per il consumo della risorsa idrica e investimenti.	Potenziali benefici in ottica di risparmio da iniziative di sensibilizzazione ed effecientamento degli impianti idrici.
La gestione dei percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro con studenti degli istituti del territorio, anche attraverso l'affiancamento ai sistemi di qualità aziendali, favorisce lo sviluppo di competenze, l'orientamento professionale e il rafforzamento del legame con la comunità locale.	La gestione della presenza di minori in azienda comporta costi diretti e indiretti legati a supervisione, formazione, affiancamento e adempimenti organizzativi e normativi.	Possibili ricadute positive derivante dall'attrazione di giovani talenti in azienda, considerate anche le difficoltà ad attrarre e trattenere risorse umane nello scenario economico attuale.
I percorsi di formazione continua e specifica, i progetti di sviluppo delle competenze relazionali e di gestione dei team, insieme alle attività di affiancamento e onboarding, rafforzano le competenze del personale, il benessere organizzativo e la qualità delle relazioni di lavoro.	Costi operativi per la gestione della formazione.	Potenziali benefici economici derivanti da un livello professionale che permette di adempiere alle mansioni in maniera corretta e competente.

Al fine di rendere più chiara e strutturata la lettura dei risultati emersi, le tematiche materiali sono state raggruppate in categorie omogenee coerenti con gli ESRS, evidenziando per ciascun tema il relativo standard di riferimento.

La classificazione proposta consente di rappresentare in modo integrato i principali ambiti di sostenibilità che caratterizzano il modello operativo di Ristorazione Ottavian S.p.A., mettendo in evidenza la centralità dei temi legati alla qualità e sicurezza del servizio, alla gestione responsabile delle persone, alla sostenibilità ambientale, alla governance e al rapporto con il territorio e la catena del valore.

CATEGORIA OMOGENEA	TEMI MATERIALI EMERSI	ESRS DI RIFERIMENTO	DESCRIZIONE SINTETICA
Consumatori e qualità del servizio	Sicurezza personale dei consumatori e/o degli utilizzatori finali	ESRS S4 Consumatori e utenti finali	Sicurezza alimentare, prevenzione rischi sanitari, controllo qualità e tracciabilità
	Inclusione sociale dei consumatori e/o degli utilizzatori finali		Accessibilità del servizio, menu inclusivi, gestione allergie e bisogni specifici
	Impatti legati alle informazioni per i consumatori e/o utilizzatori finali		Trasparenza, informazioni nutrizionali, allergeni, correttezza comunicativa
Persone e lavoro	Salute e sicurezza	ESRS S1 Forza lavoro propria	Gestione salute e sicurezza dei lavoratori, prevenzione rischi, formazione
	Condizioni di lavoro		Stabilità occupazionale, organizzazione del lavoro, welfare e dialogo sociale
	Formazione e sviluppo delle competenze		Crescita professionale, formazione continua, sviluppo competenze
	Parità di trattamento e di opportunità per tutti		Inclusione, diversità, parità di genere e integrazione
	Altri diritti connessi al lavoro		Inserimento giovani, tutela lavoratori, percorsi formativi e orientamento
Catena del valore	Condizioni di lavoro nella catena del valore	ESRS S2 Lavoratori nella catena del valore	Mitig
Ambiente	Mitigazione del cambiamento climatico - Energia	ESRS E1 Cambiamento climatico	Consumi energetici, emissioni, efficientamento e transizione energetica
	Afflussi di risorse, uso delle risorse, deflussi connessi a prodotti e servizi, rifiuti	ESRS E5 Uso delle risorse ed economia circolare	Gestione rifiuti, sprechi alimentari, imballaggi ed economia circolare
	Consumi idrici, prelievi idrici, scarichi di acque	ESRS E3 Acque e risorse marine	Utilizzo della risorsa idrica e riduzione consumi
Governance	Cultura d'impresa	ESRS G1 Condotta aziendale	Etica aziendale, compliance, Modello 231, rating legalità
	Tutela di chi segnala comportamenti illeciti o non conformi		Whistleblowing, tutela segnalanti, gestione conformità
Comunità e territorio	Diritti civili e politici delle comunità	ESRS S3 Comunità interessate (o comunità impattate)	Relazione con territorio, sostegno comunità locali, impatti territoriali

Modello PATM secondo gli ESRS per la strategia ESG

Il Modello PATM (Politiche, Azioni, Target, Metriche) secondo gli ESRS rappresenta un approccio metodologico strutturato a supporto della definizione e dello sviluppo della strategia ESG aziendale.
Il modello PATM articola l'impegno dell'azienda in quattro dimensioni:

- **Politiche**: gli orientamenti strategici per la sostenibilità, - codificati da documentazione aziendale.
- **Azioni**: le azioni concrete da attivare relative alle diverse tematiche.
- **Target**: sono gli obiettivi misurabili di sostenibilità.
- **Metriche**: permettono di monitorare i progressi attraverso indicatori chiave (KPI di Sostenibilità).

Queste 4 dimensioni consentono di tradurre gli esiti dell'analisi di doppia materialità in un Piano Strategico concreto e misurabile. In coerenza con gli ESRS, il modello permette di identificare le tematiche rilevanti, definire interventi operativi, stabilire obiettivi misurabili e monitorarne nel tempo i risultati, garantendo un allineamento tra impatti, rischi, opportunità e performance di sostenibilità.

TEMA MATERIALE	POLITICHE	AZIONI	TARGET	METRICHE
Impatti legati alle informazioni per consumatori e utilizzatori finali	Politica trasparenza e comunicazione alimentare	Gestione informazioni su allergeni, ingredienti, valori nutriz., origine materie prime	100% informazioni corrette, complete e aggiornate	Numero di reclami su, customer satisfaction
Sicurezza personale dei consumatori e utilizzatori finali	Sistema sicurezza alimentare (HACCP, controlli igienico-sanitari)	Controlli su conservazione, preparaz. e trasporto pasti; audit; tracciabilità filiera	Zero incidenti alimentari gravi e piena conformità normativa	Numero non conformità, incidenti alimentari, esiti audit
Salute e sicurezza (lavoratori)	Sistema di gestione ISO 45001	Formazione sicurezza, prevenzione rischi biologici/ chimici/fisici, supervisione op.	Riduzione infortuni e mantenimento certificazione ISO 45001	Tasso infortuni, ore formazione sicurezza pro capite, giorni persi
Inclusione sociale dei consumatori e utilizzatori finali	Politica inclusione e accessibilità del servizio	Menu per allergie, intolleranze, diete etiche/ religiose, personalizz. pasti	Accesso equo al servizio per tutti gli utenti	Numero menu speciali, reclami esclusione, esiti customer satisfaction
Mitigazione del cambiamento climatico - Energia	Politica ambientale e energetica (ISO 14001 / ISO 50001)	Efficientamento energetico, rinnovo impianti e mezzi, autoproduzione energia	Riduzione consumi energetici e emissioni CO_2	Consumi energetici, emissioni CO_2, quota energia rinnovabile
Cultura d'impresa - whistleblowing e compliance	Modello 231, codice etico, sistema whistleblowing	Gestione segnalazioni, formazione su etica e compliance, audit interni	Rafforzamento cultura etica e zero non conformità gravi	Numero segnalazioni, esiti audit, mantenimento certificazioni
Condizioni di lavoro	Politiche HR e CCNL	Gestione turni, stabilità contrattuale, welfare aziendale, dialogo sociale	Riduzione turnover e miglioramento stabilità occupazionale	Tasso di turnover, assenteismo, anzianità media
Afflussi e deflussi di risorse (prodotti, servizi, rifiuti)	Politica gestione risorse ed economia circolare	Gest. rifiuti alimentari e imball, riduzione sprechi, differenz. ottimizz. forniture	Riduzione rifiuti e sprechi, aumento circolarità	Quantità rifiuti totali, % differenziata, iniziative per la riduz. dello spreco aliment.
Diritti civili e politici delle comunità	Politica responsabilità sociale territoriale	Donazioni alimentari, progetti con associazioni, iniziat. territ. e comunitarie	Rafforzamento impatto sociale positivo sul territorio	Numero iniziative, volume donazioni, partnership attive
Formazione e sviluppo delle competenze	Politica sviluppo competenze	Formazione tecnica e trasversale, onboarding, affiancamento operativo	Miglioramento competenze e qualità del servizio	Ore formazione pro-capite, % personale formato
Condizioni di lavoro nella catena del valore	Politica acquisti responsabili e supply chain ESG	Qualificazione fornitori, audit, criteri ESG, preferenza km0	Miglioramento standard sociali nella filiera	% fornitori qualificati, numero audit, % fornitori locali
Parità di trattamento e opportunità	Politica D&I e inclusione (PdR 125)	Monitoraggio gender balance, inclus. lavorativa, assunzioni inclusive	Rafforzamento equità e inclusione	Rapporto di genere, % donne, indicatori inclusione L.68/99
Consumi idrici, prelievi e scarichi	Politica uso efficiente risorse idriche	Efficientamento impianti, monitoraggio consumi, sensibilizzazione personale	Riduzione consumi idrici	Consumo acqua totale e per pasto
Altri diritti connessi al lavoro	Politiche HR e tutela lavoro	Gestione ingressi giovani, percorsi di inserimento, sicur. organizz.e formativa	Miglioramento qualità lavoro e inserimento lavoratori giovani	Numero inserimenti, ore formazione, indicatori occupazionali

Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, adottata nel 2015 dalle Nazioni Unite e dai 193 Paesi Membri, definisce 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) volti ad affrontare le principali sfide economiche, sociali e ambientali globali, promuovendo un Modello di sviluppo economico più equo, inclusivo e sostenibile entro il 2030.

In tale contesto, le imprese sono chiamate a svolgere un ruolo attivo attraverso l'adozione di modelli di business responsabili con l'integrazione dei principi ESG nei processi decisionali, negli investimenti, nell'innovazione e nello sviluppo tecnologico, anche in collaborazione con i diversi stakeholder.

Sin dall'avvio del proprio percorso di sostenibilità, Ristorazione Ottavian S.p.A. ha aderito ai principi dell'Agenda 2030, integrandoli nella strategia aziendale e traducendoli in progetti concreti e contribuendo al raggiungimento di 7 dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile.

3. SALUTE E BENESSERE

Assicurare salute e benessere per tutti e per tutte le età.

Target

3.5 – Rafforzare la prevenzione per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro con procedure e sistemi di gestione aziendale

4. ISTRUZIONE DI QUALITÀ

Assicurare un'istruzione di qualità, equa ed inclusiva, e promuovere opportunità di continuo apprendimento permanente per tutti.

Target

4.4 – Entro il 2030, aumentare sostanzialmente il numero di giovani e adulti che abbiano le competenze necessarie, incluse le competenze tecniche e professionali, per l'occupazione, per lavori dignitosi e per la capacità imprenditoriale.

7. ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE

Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni.

Target

7.2 – Entro il 2030, aumentare notevolmente la quota di energie rinnovabili.

8. LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA

Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti.

Target

8.8 – Proteggere i diritti del lavoro e promuovere un ambiente di lavoro sicuro e protetto per tutti i lavoratori, compresi i lavoratori migranti, in particolare le donne migranti, e quelli in lavoro precario.

12. CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo.

Target

12.5 – Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.

13. LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Adottare misure urgenti per combattere il cambiamento climatico e le sue conseguenze.

Target

13.1 – Rafforzare la resilienza e la capacità di adattamento ai rischi legati al clima e ai disastri naturali in tutti i paesi.

17. PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI

Rafforzare i mezzi di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo sostenibile.

Target

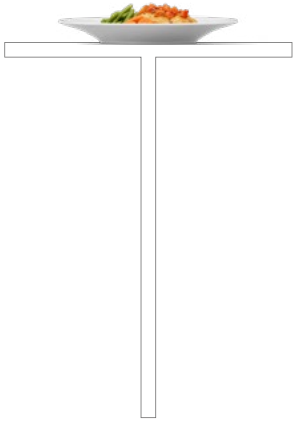
17.17 – Incoraggiare e promuovere efficaci partenariati tra soggetti pubblici, pubblico-privati e nella società civile.

1.2

2. Identità e Governance aziendale

- Identità e Valori dell'azienda.
- Storia ed evoluzione di Ristorazione Ottavian S.p.A.
- Governance Aziendale e organi societari.
- Sistema integrato di Gestione Aziendale.
- Certificazioni: garanzia di qualità e sostenibilità ESG.
- Promotori di Sostenibilità e Responsabilità d'impresa.

SUSTAINABILITY



Identità e Valori dell'azienda

Ristorazione Ottavian S.p.A. è una delle principali realtà imprenditoriali del settore della ristorazione collettiva nel Nord-Est Italia, attiva da oltre sessant'anni nella fornitura di servizi di ristorazione destinati ad aziende, scuole, strutture socio-sanitarie, enti pubblici e comunità. Fondata negli anni Sessanta dall'iniziativa imprenditoriale della famiglia Franceschet, l'azienda è oggi giunta alla terza generazione, mantenendo saldi i valori che ne hanno guidato la crescita.

Valori Aziendali

"Qualità, Sicurezza alimentare, Servizio e Attenzione alle Persone"

Con sede a San Vendemiano, Ristorazione Ottavian S.p.A. gestisce un'organizzazione strutturata che produce quotidianamente migliaia di pasti destinati a differenti tipologie di utenti, attraverso una rete di centri di cottura moderni e processi operativi certificati.
L'attività aziendale si basa su una filiera organizzata che integra approvvigionamento delle materie prime, produzione dei pasti, logistica e gestione dei servizi di ristorazione, garantendo elevati standard qualitativi e il rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare, salute e sicurezza sul lavoro e tutela ambientale. L'azienda opera con un approccio orientato al miglioramento continuo, investendo costantemente nell'innovazione dei processi, nella formazione del personale e nell'adozione di elevati standard di Qualità, Sicurezza alimentare e Sostenibilità ESG.

Visione aziendale *"Sicurezza, servizio e qualità nella ristorazione"*

La Visione aziendale di Ristorazione Ottavian S.p.A. si traduce nell'impegno quotidiano a garantire pasti sicuri, equilibrati e di elevata qualità, promuovendo al contempo una moderna cultura alimentare legata al territorio, alla valorizzazione delle produzioni locali e al benessere delle persone.

Missione aziendale

"Fornire servizi di ristorazione che contribuiscano al benessere delle persone, promuovendo una corretta alimentazione, la qualità nutrizionale dei pasti e la valorizzazione delle produzioni del territorio."

La Missione di Ristorazione Ottavian riflette la consapevolezza che il servizio di ristorazione costituisce un contributo concreto al benessere delle persone e alla qualità della vita delle comunità servite. Attraverso la preparazione e la distribuzione di alimenti

sicuri, equilibrati e nutrizionalmente adeguati, l'azienda promuove ogni giorno corretti stili alimentari e favorisce il mantenimento della salute e del benessere dei clienti.

L'impegno verso la qualità nutrizionale si traduce nella selezione accurata delle materie prime, nella definizione di menu bilanciati e nell'attenzione alle diverse esigenze alimentari delle persone, nel rispetto delle linee guida nutrizionali e delle indicazioni delle autorità competenti. In questo modo, il pasto diventa uno strumento di educazione alimentare e di promozione della salute, in particolare nei contesti scolastici, aziendali e socio-sanitari.

La valorizzazione delle produzioni del territorio e delle filiere locali, con l'obiettivo di sostenere l'economia delle comunità in cui l'azienda opera, favorisce la qualità e la tracciabilità delle forniture e riduce gli impatti ambientali legati ai trasporti e alla logistica. Questa attenzione al territorio contribuisce a preservarne le tradizioni agroalimentari e a rafforzare le relazioni con produttori e fornitori locali.

Attraverso questo approccio, Ristorazione Ottavian S.p.A. contribuisce alla creazione di valore condiviso per tutti i propri stakeholder, coniugando tradizione, innovazione e Sostenibilità ESG.

Struttura organizzativa e operativa

Ristorazione Ottavian S.p.A. nel tempo ha sviluppato una struttura organizzativa e operativa per garantire elevati standard di qualità, sicurezza alimentare ed efficienza logistica. L'organizzazione si articola attraverso 11 centri di cottura specializzati e una rete di 6 self-service aziendali che consentono di rispondere in modo efficace alle esigenze dei diversi segmenti di clientela.

I Self-Service rappresentano un presidio strategico dell'azienda e offrono quotidianamente un servizio di ristorazione caratterizzato da qualità delle materie prime, varietà dell'offerta e attenzione al benessere alimentare delle persone. Gli ambienti sono progettati per garantire comfort, funzionalità e un'esperienza di consumo in linea con i più elevati standard del settore.

I Centri di Cottura costituiscono il cuore produttivo dell'organizzazione. Dotati di attrezzature tecnologicamente avanzate e gestiti da personale qualificato, assicurano la preparazione quotidiana dei pasti nel rispetto di rigorosi protocolli di sicurezza alimentare, tracciabilità e controllo della qualità. L'integrazione tra produzione, logistica e distribuzione consente all'azienda di servire in modo efficiente le diverse tipologie di clienti garantendo continuità, affidabilità e puntualità del servizio.

Grazie a questa struttura organizzativa, Ristorazione Ottavian S.p.A. è in grado di produrre e distribuire ogni giorno migliaia di pasti, contribuendo al benessere delle comunità servite e alla creazione di valore per tutti gli stakeholder.

Storia ed evoluzione

Anni '50
Elisabetta Ottavian, partendo dal suo talento per la cucina, inizia a preparare i pasti per gli operai che lavoravano nelle aziende del territorio.

1962
Il figlio Antonio Franceschet, con la mamma, crea l'Azienda Ottavian Elisabetta Ristorazione.

1973
Cambia la denominazine sociale della società in Ristorazione Ottavian S.p.A.

1978
Elisabetta Ottavian è insignita del titolo di Cavaliere del Lavoro dal Presidente della Repubblica Sandro Pertini.

1988
I figli di Antonio Franceschet, Stefania e Marco, entrano in azienda, apportando nuove competenze e visione per la crescita aziendale nel segno della continuità con i valori e la tradizione familiare.

1989
Nasce Quaternario, Centro Cottura e Ristorante Self Service a San Vendemiano (TV).

1996
Nasce Ristema il grande Centro Cottura e Ristorante Self Service a San Giacomo di Veglia (TV).

1999
Ristorazione Ottavian avvia ed ottiene le Certificazioni ISO, finalizzato allo sviluppo di un sistema di gestione integrato aziendale.

2000
Nasce Ristema 2, Centro Cottura e Ristorante Self Service a Vazzola (TV).

2010
Ristorazione Ottavian rafforza la propria comunicazione e il posizionamento commerciale attraverso il lancio del nuovo sito web, del Marchio aziendale e della Company Profile.

2022
Nasce Ristema 3, Centro Cottura e Ristorante Self Service a Ponte di Piave (TV).

2023
Nasce il Centro Cottura a San Biagio di C.alta. Ristorazione Ottavian inizia il Progetto strutturato di Sostenibilità ESG.

2024
Ristorazione Ottavian festeggia i 62 anni di storia con tutti i collaboratori e partner aziendali.

2025
Realizzazione del magazzino logistico di S. Giacomo di V. a supporto delle attività produttive di tutte le strutture aziendali. Ristorazione Ottavian rendiconta il suo impegno con il primo Bilancio di Sostenibilità.

La storia continua... verso nuove sfide e nuove opportunità.

Immagine degli anni '60 dei fondatori dell'azienda: la Signora Elisabetta Ottavian con il marito Stefano Franceschet.

Governance Aziendale e organi societari

L'evoluzione del panorama normativo richiede un approccio organizzativo sempre più integrato, capace di far dialogare e cooperare sistemi e modelli di gestione, affinché le aziende operino in modo etico, rispettando le leggi e impegnandosi ad avere un impatto positivo sulla società civile e sull'ambiente.

Il modello di Governance di Ristorazione Ottavian S.p.A. è basato sulla collaborazione e sulla supervisione di diversi organi chiave, per assicurare la gestione ottimale di ogni aspetto organizzativo. Il fulcro decisionale del sistema è costituito da Consiglio di Amministrazione. L'azienda si avvale di organi e funzioni indipendenti come il Collegio Sindacale, la Società di Revisione, l'ODV (Organo di Vigilanza) e l'RSPP (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione).

CDA Consiglio di Amministrazione

Il Consiglio di Amministrazione rappresenta l'organo esecutivo della società, con il compito di attuare le deliberazioni assembleari e guidare l'attività d'impresa nell'operatività.

Nell'ambito della Corporate Governance, il CDA riveste un ruolo centrale: approva le strategie aziendali, definisce le politiche direzionali, garantisce la conformità normativa e assicura la continuità e solidità dell'azienda nel tempo.

Il CDA persegue l'obiettivo di garantire la sostenibilità economico-finanziaria, generando valore da reinvestire in efficienza, innovazione, benessere delle persone e sviluppo responsabile per la continuità di Ristorazione Ottavian S.p.A. nel lungo periodo.

Il CDA di Ristorazione Ottavian S.p.A. è attualmente composto da:

Antonio Franceschet – Presidente del CDA e Amministratore Delegato.
Stefania Franceschet – Amministratore Delegato.
Marco Franceschet – Amministratore Delegato.

Il CDA di Ristorazione Ottavian S.p.A. strutturato e con una chiara ripartizione delle deleghe, rappresenta un asse fondamentale per garantire un'efficace governance aziendale, l'equilibrio organizzativo, la continuità operativa e la sostenibilità economico-finanziaria dell'azienda nel lungo periodo.

Antonio, Stefania e Marco Franceschet si dividono le deleghe gestionali sulla base delle competenze, dell'esperienza professionale e delle esigenze organizzative e strategiche dell'azienda.

Organi e funzioni indipendenti

Nel sistema di governance aziendale di Ristorazione Ottavian S.p.A. assumono un ruolo fondamentale gli organi e le funzioni indipendenti deputati al controllo, alla vigilanza e alla tutela della conformità normativa. Tali strutture contribuiscono a garantire trasparenza, correttezza gestionale, controllo dei rischi e continuità operativa, rafforzando l'affidabilità e la sostenibilità dell'impresa nel lungo periodo.

Il Collegio Sindacale svolge funzioni di controllo sull'amministrazione della società, vigilando sul rispetto della legge, dello statuto e dei principi di corretta gestione. Il Revisore Contabile verifica la regolarità della contabilità e la corretta rappresentazione della situazione economica, patrimoniale e finanziaria dell'azienda.
L'Organismo di Vigilanza (ODV), previsto dal Dlg.231, ha il compito di vigilare sull'efficacia e sull'osservanza del Modello Organizzativo adottato dalla società, monitorando i processi aziendali al fine di prevenire il rischio di reati e garantire la conformità normativa.

L'RSPP (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione), figura disciplinata dal Decreto Legislativo 81/2008, coordina il sistema aziendale di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro. Supporta il datore di lavoro nell'individuazione dei rischi, nella definizione delle misure di sicurezza e nella promozione della tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

ESG Sustainability Team

Nel 2024, Ristorazione Ottavian S.p.A. ha intrapreso un percorso strutturato di sostenibilità, dando vita a un Team interno dedicato alla guida e allo sviluppo delle progettualità ESG.
Il team di Sostenibilità ESG è coordinato da Stefania Franceschet AD con Allen Pianon Sustainability Manager e composto da diverse Figure Responsabili delle principali funzioni aziendali: amministrazione, risorse umane, acquisti, commerciale, qualità.
Il Team ha avuto un ruolo importante nell'identificare l'impegno di sostenibilità di Ristorazione Ottavian S.p.A. nei processi operativi e nel definire possibili azioni di miglioramento nel medio lungo periodo per definire un piano di sviluppo strategico 2025_2028 che sia coerente con la visione complessiva dell'azienda e con gli obiettivi di sostenibilità dell'azienda. Questo lavoro include l'identificazione delle priorità ESG, la definizione di target misurabili e il monitoraggio dei progressi nel tempo che hanno permesso l'attività di realizzazione del Bilancio di sostenibilità.
Il team di Sostenibilità ESG, inoltre, agisce anche come punto di riferimento trasversale per le diverse funzioni aziendali, promuovendo l'integrazione delle pratiche sostenibili nei processi di business. Questo si traduce in attività di supporto, formazione e sensibilizzazione rivolte alle diverse aree operative.

Sistema integrato di Gestione

Nel tempo, Ristorazione Ottavian S.p.A. ha progressivamente consolidato il proprio impegno in materia di sostenibilità ESG, integrandolo in modo strutturale nella strategia aziendale. Tale percorso ha condotto allo sviluppo di strumenti di Governance applicati sia all'interno dell'organizzazione con i collaboratori sia nel dialogo costante con gli stakeholder esterni, contribuendo in questo modo alla costruzione di una visione condivisa orientata alla trasparenza e alla responsabilità.

Codice Etico e Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/01

Ristorazione Ottavian S.p.A. nel tempo ha sviluppato il Codice Etico e il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ai sensi del D.Lgs. 231/2001 come strumenti centrali del sistema di governance aziendale, orientati alla diffusione di comportamenti corretti, alla prevenzione dei rischi e alla tutela degli stakeholder.
Il Codice Etico definisce i principi e i valori che guidano l'operato dell'azienda e delle persone che vi lavorano o collaborano, promuovendo una cultura improntata a responsabilità, legalità, correttezza e rispetto. Attraverso il Codice etico, l'azienda formalizza gli standard comportamentali attesi nei rapporti interni ed esterni, rafforzando l'impegno verso pratiche aziendali sostenibili e coerenti con i principi ESG.
Il Modello D.Lgs. 231 costituisce un sistema strutturato per la prevenzione dei rischi di commissione dei reati previsti dalla normativa vigente. Il sistema si fonda sull'identificazione delle aree di rischio, sull'adozione di procedure e controlli interni, sulla definizione di responsabilità organizzative e sull'attività di vigilanza affidata all'Organismo di Vigilanza. La diffusione del Modello è supportata da attività di formazione e sensibilizzazione rivolte al personale e ai principali interlocutori aziendali.
L'integrazione tra Codice Etico, Modello D.Lgs. 231 e sistema di controllo interno contribuisce a consolidare un modello di gestione improntato alla trasparenza, all'affidabilità e alla prevenzione, rafforzando la capacità dell'azienda di operare in modo sostenibile e resiliente nel tempo. Ristorazione Ottavian S.p.A. considera tali strumenti come adempimenti normativi e soprattutto come leve strategiche per promuovere una cultura aziendale orientata all'etica, alla responsabilità e al miglioramento continuo, in coerenza con gli obiettivi di sostenibilità e con le aspettative degli stakeholder interni ed esterni con cui collabora.

Il Codice Etico aziendale.

Rating di Legalità

Ristorazione Ottavian S.p.A. ha ottenuto il Rating di Legalità, strumento introdotto dall'art. 5-ter del D.L. n. 1/2012 con l'obiettivo di promuovere una governance aziendale fondata su principi di trasparenza e legalità.

Il rating è un riconoscimento al rispetto di standard elevati di legalità e alla capacità di operare in modo trasparente e virtuoso, contribuendo a rafforzare la fiducia degli stakeholder e a sostenere una concorrenza basata sul merito e sulla qualità.
Sottoporsi volontariamente a questa valutazione rappresenta una scelta di rispetto e responsabilità, che dimostra la volontà aziendale di essere misurata su criteri oggettivi e di posizionarsi tra le imprese che operano con rigore normativo e integrità gestionale.
Tale riconoscimento, attribuito dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM), rappresenta un indicatore del livello di affidabilità dell'impresa rispetto al rispetto della normativa, all'adozione di comportamenti virtuosi e alla diffusione di una cultura aziendale orientata alla legalità.

Impegno per legalità, trasparenza e responsabilità.

Ristorazione Ottavian S.p.A. ha raggiunto il punteggio di ★★+ su ★★★ che costituisce un indicatore sintetico del rispetto di elevati standard di legalità da parte dell'impresa.

L'attribuzione del punteggio conferma l'impegno di Ristorazione Ottavian S.p.A. nel consolidare un modello di governance fondato su principi di trasparenza, etica rafforzando la fiducia degli stakeholder.

Inoltre, l'azienda è iscritta alla White List istituita presso le Prefetture, che attesta la piena regolarità e trasparenza nella compagine sociale.

Whistleblowing

Ristorazione Ottavian S.p.A., nel rispetto del D.Lgs. 24/2023 che recepisce la Direttiva (UE) 2019/1937 e introduce l'obbligo per le imprese di attivare canali sicuri per la segnalazione di illeciti, ha adottato un sistema di Whistleblowing quale strumento volto a consentire a dipendenti, collaboratori, fornitori, partner e altri stakeholder di segnalare, in piena sicurezza e anche in forma riservata o anonima, violazioni, irregolarità o comportamenti non conformi alla normativa vigente, al Codice Etico, alle procedure interne e ai principi di integrità e correttezza aziendale.

Il canale di segnalazione è stato implementato nel rispetto dei principi di riservatezza, imparzialità e tutela del segnalante, garantendo la protezione da qualsiasi forma di ritorsione, discriminazione o penalizzazione connessa alla segnalazione effettuata in buona fede. Le segnalazioni vengono gestite attraverso procedure dedicate che assicurano la tracciabilità del processo, la verifica dei fatti segnalati e l'adozione di eventuali azioni correttive o misure di miglioramento.

Il sistema di whistleblowing rappresenta un supporto fondamentale del sistema di controllo interno e di gestione dei rischi, contribuendo a rafforzare la cultura della legalità, della trasparenza e della responsabilità all'interno dell'azienda. L'adozione di tale strumento favorisce inoltre la prevenzione di comportamenti illeciti, il contrasto a fenomeni corruttivi e il miglioramento continuo dei processi aziendali.

A supporto dell'efficacia del sistema, Ristorazione Ottavian S.p.A. promuove attività di informazione e sensibilizzazione rivolte al personale e agli stakeholder coinvolti, al fine di diffondere la conoscenza delle modalità di utilizzo del canale e consolidare una cultura aziendale fondata su etica, fiducia e accountability.
L'attivazione del sistema di Whistleblowing rappresenta pertanto un ulteriore passo concreto nella costruzione di un ambiente aziendale trasparente, sicuro e conforme alle regole, a beneficio di tutti gli stakeholder e in coerenza con i principi ESG e gli obiettivi di governance responsabile perseguiti dall'azienda.

Certificazioni: garanzia di qualità e sostenibilità ESG

Ristorazione Ottavian S.p.A. ritiene le Certificazioni un elemento strategico del proprio modello di governance e uno strumento fondamentale per garantire qualità, efficienza, sostenibilità e miglioramento continuo dei processi aziendali nel lungo periodo. Attraverso l'adozione di un Sistema di Gestione Integrato, l'azienda monitora in modo strutturato gli aspetti legati alla qualità e sicurezza alimentare, all'ambiente e energia, alla salute e sicurezza sul lavoro e altri ambiti rilevanti per il proprio business.
Le certificazioni ottenute rappresentano il risultato di un percorso aziendale orientato alla standardizzazione dei processi, alla gestione dei rischi e alla diffusione di una cultura aziendale basata su responsabilità, conformità normativa e attenzione agli stakeholder. L'approccio integrato consente infatti di coordinare procedure, controlli e obiettivi, favorendo una gestione più efficace ed efficiente dei processi e delle attività aziendali. In particolare, l'adozione delle certificazioni internazionali ISO contribuisce a rafforzare l'impegno di Ristorazione Ottavian S.p.A. verso un modello di crescita responsabile e sostenibile, in coerenza con i criteri ESG e con gli obiettivi di sostenibilità definiti dall'azienda.
Di seguito si riportano le principali Certificazioni adottate da Ristorazione Ottavian S.p.A. suddivise secondo i tre ambiti ESG - Environmental, Social e Governance - a testimonianza dell'impegno aziendale nell'implementazione di sistemi di gestione conformi a standard internazionali e orientati a sostenibilità, qualità, sicurezza e responsabilità aziendale.

Certificazioni nell'area Environmental

- UNI EN ISO 14001 - Sistema di Gestione Ambientale.
- UNI CEI EN ISO 50001 - Sistema di Gestione dell'energia.

Certificazioni nell'area Social

- UNI EN ISO 45001 – Sistema di Gestione Salute e Sicurezza.
- UNI EN ISO 22000 - Sistema Di Gestione per la Sicurezza Alimentare.
- UNI 10854 - Sistema di Gestione dell'autocontrollo Igienico Sanitario - HACCP.
- Certificazione di Conformità al Trattamento dei Prodotti Biologici secondo il Regolamento UE 848/2018.
- DTS 007 Gest. Diete Speciali - protocollo procedurale per garantire la corretta preparaz. e somministraz. di pasti personalizzati.

Certificazione nell'area Governance

- UNI EN ISO 9001 - Sistema di Gestione per la Qualità.
- UNI EN ISO 22005 - Sistema di gestione dei requisiti internazionali per la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.

Attraverso questo sistema di gestione integrato Ristorazione Ottavian S.p.A. consolida il proprio impegno nel coniugare responsabilità e trasparenza, rafforzando la fiducia dei partner e contribuendo a un modello di impresa con una governance solida per sostenere l'innovazione organizzativa e la crescita sostenibile lungo la catena del valore.

Promotori di Sostenibilità e Responsabilità d'impresa

Il confronto costante con altre imprese e la partecipazione a tavoli associativi rappresentano da sempre per Ristorazione Ottavian S.p.A. un'opportunità strategica per condividere best practice di sostenibilità e modelli evoluti di gestione aziendale, rafforzando la cultura della responsabilità d'impresa.

In particolare, l'Azienda partecipa attivamente ad associazioni imprenditoriali del territorio impegnate nella promozione della sostenibilità, dell'innovazione e dello sviluppo responsabile, contribuendo alla diffusione di buone pratiche e al rafforzamento del dialogo tra imprese e comunità locali.

Tra le principali associazioni di cui l'Azienda fa parte si annoverano:

Confindustria Veneto Est - Rappresenta le imprese associate nei rapporti con istituzioni e parti sociali e ne sostiene la crescita attraverso servizi, assistenza specialistica e progetti di sviluppo. Ristorazione Ottavian S.p.A. aderisce a Confindustria Veneto Est per il confronto e la collaborazione in ottica di networking con le imprese associate.

CONFINDUSTRIA VENETO EST
Area Metropolitana
Venezia Padova Rovigo Treviso

ANIR Confindustria - Rappresenta le imprese del settore della ristorazione collettiva. Ristorazione Ottavian S.p.A. partecipa alla rete di imprese associate impegnate nel miglioramento continuo degli standard del settore, nel confronto costante sulle migliori pratiche operative e nella valorizzazione del ruolo sociale ed economico della ristorazione collettiva.

CONFINDUSTRIA SERVIZI HCFS
ANIR
Associazione Nazionale
Imprese della Ristorazione

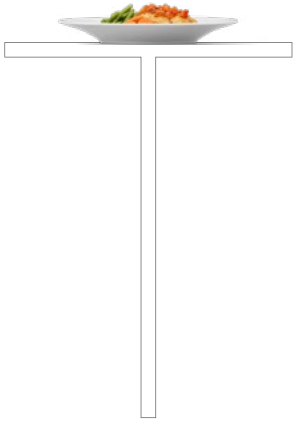
Associazione Parco Industriale delle Prealpi Trevigiane - Rappresenta un gruppo di 10 aziende della Zona Industriale di San Giacomo di Veglia/Scomigo nei Comuni di Vittorio Veneto e Conegliano. L'associazione è interlocutore delle Amministrazioni comunali per lo sviluppo di iniziative volte al miglioramento dell'area produttiva con un piano di sviluppo sostenibile in linea con l'Agenda 2030 definito in collaborazione con l'Università Iuav di Venezia.

PARCO INDUSTRIALE PREALPI TREVIGIANE

3. Performance Economiche

- Scenario di Mercato.
- Core business.
- Clienti e Servizi innovativi.
- Fornitori partner di valore.
- Valore generato.
- Valore distribuito.

SUSTAINABILITY



Scenario di mercato

Il settore della ristorazione collettiva opera in un contesto caratterizzato da una crescente attenzione ai temi della sostenibilità ambientale, sociale e di governance, nonché da una progressiva evoluzione del quadro normativo europeo e nazionale. La domanda di servizi di ristorazione destinati a scuole, strutture sanitarie, aziende e pubbliche amministrazioni è sempre più orientata verso modelli capaci di coniugare qualità del servizio, sicurezza alimentare, efficienza operativa e riduzione degli impatti ambientali lungo l'intera catena del valore.

A livello europeo, il settore della ristorazione collettiva è influenzato dagli obiettivi definiti dal Green Deal europeo e dalle strategie Farm to Fork, Biodiversity Strategy 2030 e il Piano d'Azione per l'Economia Circolare che promuovono sistemi alimentari più sostenibili, resilienti e trasparenti. Tali indirizzi si riflettono nell'adozione di pratiche volte alla riduzione degli sprechi alimentari, alla promozione di approvvigionamenti responsabili, alla diminuzione delle emissioni di CO2 e all'incremento dell'utilizzo di prodotti provenienti da filiere sostenibili e certificate.

Particolare rilevanza assume inoltre il quadro regolatorio introdotto dalla Direttiva (UE) 2022/2464 sulla rendicontazione di sostenibilità delle imprese (Corporate Sustainability Reporting Directive - CSRD) e dai relativi European Sustainability Reporting Standards (ESRS), che rafforzano i requisiti di trasparenza e accountability delle organizzazioni in materia ambientale, sociale e di governance.

Sebbene molte imprese operanti nel settore della ristorazione collettiva non rientrino direttamente nel perimetro di applicazione degli obblighi di rendicontazione previsti dalla CSRD, esse sono sempre più coinvolte nei processi di reporting di sostenibilità dei propri clienti. In particolare, grandi imprese e pubbliche amministrazioni soggette agli obblighi di rendicontazione richiedono ai propri fornitori informazioni, dati e indicatori relativi alle performance ESG, al fine di valutare gli impatti generati lungo l'intera catena del valore e adempiere ai requisiti normativi di trasparenza e disclosure.

In questo scenario, la capacità di misurare e comunicare le proprie performance ESG rappresenta un elemento sempre più rilevante per qualificarsi come fornitore e mantenere relazioni commerciali con clienti che integrano criteri di sostenibilità nei processi di selezione e valutazione della propria catena del valore.

Nel contesto italiano, un elemento particolarmente rilevante per il settore della ristorazione collettiva è rappresentato dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, adottati nell'ambito del Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement (PAN GPP). I CAM costituiscono requisiti obbligatori nelle procedure di affidamento degli appalti pubblici e orientano in maniera significativa l'evoluzione del mercato verso modelli di produzione e consumo più sostenibili.

I criteri introdotti dai CAM promuovono un approccio integrato alla sostenibilità, intervenendo su molteplici aspetti della gestione del servizio. Tra questi assumono particolare rilevanza l'incremento dell'utilizzo di prodotti biologici, certificati e provenienti da filiere sostenibili, la valorizzazione delle produzioni locali e di qualità, la riduzione degli imballaggi e dei materiali monouso, l'adozione di sistemi di raccolta differenziata e recupero dei rifiuti, nonché l'implementazione di misure finalizzate alla prevenzione e al contrasto dello spreco alimentare.

I CAM richiedono inoltre alle aziende l'adozione di sistemi di monitoraggio e rendicontazione delle performance ambientali del servizio, favorendo una maggiore tracciabilità delle forniture e una gestione più efficiente delle risorse. Particolare attenzione è posta anche agli aspetti energetici e logistici, attraverso l'incentivazione di soluzioni che consentano di ridurre i consumi energetici, le emissioni associate ai trasporti e l'impatto ambientale complessivo delle attività.

Per le aziende della ristorazione collettiva, la conformità ai CAM rappresenta pertanto non solo un requisito di accesso al mercato pubblico, ma anche un'opportunità per rafforzare la propria competitività, promuovere l'innovazione dei processi, migliorare la gestione dei rischi ESG e rispondere alle crescenti aspettative di clienti, istituzioni e stakeholder in materia di sostenibilità.

In questo scenario di mercato europeo e nazionale, caratterizzato da cambiamenti normativi, le aziende della ristorazione collettiva sono chiamate a sviluppare modelli operativi in grado di garantire elevati standard qualitativi, efficienza nell'utilizzo delle risorse, inclusione sociale, tutela del capitale umano e contributo agli obiettivi di sviluppo sostenibile, rispondendo alle aspettative di clienti, istituzioni, comunità locali e altri stakeholder di riferimento.

Ristorazione Ottavian S.p.A. è in grado di affrontare le sfide del mercato facendo leva sull'esperienza maturata, sulle competenze sviluppate nel settore e sulla costante capacità di innovazione. La profonda conoscenza delle dinamiche della ristorazione collettiva e l'attenzione alle esigenze di clienti consentono all'azienda di proporre soluzioni efficaci, sostenibili e in linea con l'evoluzione del mercato, rafforzando il proprio ruolo di partner affidabile per gli operatori del settore.

Core Business

Ristorazione Ottavian S.p.A. opera nel settore della ristorazione collettiva, fornendo servizi di preparazione, distribuzione e somministrazione di pasti destinati a differenti categorie di clienti, tra cui istituti scolastici, strutture socio-sanitarie, aziende ed enti pubblici. Il modello di business si fonda sulla capacità di garantire elevati standard qualitativi e di sicurezza alimentare, assicurando al contempo efficienza operativa, continuità del servizio e attenzione alle esigenze nutrizionali dei destinatari.

Le attività aziendali comprendono la selezione e l'approvvigionamento delle materie prime, la preparazione dei pasti, la gestione logistica, la distribuzione e il servizio agli utenti finali, attraverso processi orientati al controllo della qualità e al rispetto delle normative vigenti. In tale contesto, la Sostenibilità ESG rappresenta un elemento integrato nel modello operativo e si traduce nella promozione di approvvigionamenti responsabili, nella riduzione degli sprechi alimentari, nell'ottimizzazione dell'utilizzo delle risorse e nella valorizzazione del capitale umano.

Attraverso la propria attività, Ristorazione Ottavian S.p.A. contribuisce quotidianamente al benessere delle comunità servite, garantendo l'accesso a un'alimentazione equilibrata e sicura e generando valore sociale per i propri stakeholder. In un contesto caratterizzato da crescenti aspettative in materia di sostenibilità e trasparenza, l'Azienda considera l'integrazione dei criteri ESG nei processi gestionali e decisionali un fattore essenziale per la creazione di valore nel lungo periodo e per il rafforzamento della propria competitività.

Clienti e Servizi Innovativi

Ristorazione Ottavian S.p.A., nel corso degli anni, ha consolidato il proprio posizionamento nel mercato della ristorazione collettiva nel nord-est e a livello nazionale, conquistando la fiducia di clienti e partner grazie a un'offerta basata su qualità, affidabilità e capacità di innovazione nei servizi di ristorazione.

Il percorso di crescita è stato costruito attraverso una costante attenzione alla selezione delle materie prime, allo sviluppo di menu equilibrati e conformi alle diverse esigenze nutrizionali degli utenti, nonché alla capacità di adeguare l'offerta ristorativa all'evoluzione del settore e alle nuove richieste di enti pubblici, aziende e comunità servite.

Nel 2025 Ristorazione Ottavian S.p.A. ha consolidato la propria presenza nel settore della ristorazione collettiva, raggiungendo un totale di 640 clienti, in crescita rispetto all'anno 2024 con 618 clienti. Tale andamento conferma la capacità dell'Azienda di consolidare la propria presenza sul mercato e di sviluppare nuove relazioni commerciali nei territori di riferimento.

L'andamento registrato conferma l'efficacia delle strategie di sviluppo commerciale e il consolidamento delle relazioni con i clienti serviti.

La crescita del portfolio clienti rappresenta inoltre un indicatore della capacità di Ristorazione Ottavian S.p.A. di rispondere alle esigenze del mercato attraverso servizi caratterizzati da qualità, affidabilità e attenzione agli aspetti di Sostenibilità, sempre più rilevanti nei processi di selezione e valutazione dei fornitori.

Target clienti

Per Ristorazione Ottavian S.p.A. lo sviluppo, nel corso degli anni, di un portafoglio clienti ampio e diversificato rappresenta un importante elemento di solidità per l'azienda. La capacità di operare nel settore della ristorazione collettiva, collaborando con realtà differenti, appartenenti sia al settore pubblico sia al settore privato, costituisce un'opportunità di crescita e di continuo miglioramento dei servizi offerti.

Tale diversificazione ha contribuito nel tempo al consolidamento del posizionamento competitivo dell'azienda e al rafforzamento di rapporti di collaborazione stabili e duraturi con la clientela.

In particolare, i segmenti di clientela a cui l'azienda si rivolge principalmente sono i seguenti:

Ristorazione Aziendale

Aziende

La ristorazione aziendale rappresenta un servizio volto a garantire un'alimentazione equilibrata e di qualità all'interno dell'ambiente di lavoro, contribuendo al benessere delle persone e alla valorizzazione del contesto aziendale in ottica di welfare aziendale. Ristorazione Ottavian S.p.A. propone soluzioni personalizzate in grado di rispondere alle esigenze di aziende private di diverse dimensioni e settori produttivi, assicurando elevati standard qualitativi e organizzativi.

L'azienda presta particolare attenzione alla varietà dell'offerta gastronomica, alla qualità delle materie prime e all'equilibrio nutrizionale dei menù, proponendo soluzioni in grado di soddisfare differenti preferenze alimentari, esigenze dietetiche e stili di vita. La sicurezza alimentare, il rispetto delle normative vigenti e il controllo costante dei processi produttivi costituiscono elementi fondamentali per garantire un servizio affidabile e di elevata qualità.

Il servizio viene organizzato con la personalizzazione in base alle necessità del cliente, garantendo un'esperienza di ristorazione in grado di integrarsi efficacemente nei ritmi lavorativi e di rispondere alle specifiche esigenze dell'azienda e dei suoi collaboratori.

Attraverso un'offerta alimentare equilibrata, ambienti accoglienti e un costante orientamento alla qualità del servizio, Ristorazione Ottavian S.p.A. contribuisce a promuovere il benessere delle persone sul luogo di lavoro, supportando le politiche di welfare aziendale e favorendo un clima organizzativo positivo e attento alla qualità della vita dei dipendenti.

Ristorazione Scolastica

Scuola e Infanzia

La ristorazione scolastica rappresenta uno dei principali ambiti di attività di Ristorazione Ottavian S.p.A., che offre servizi dedicati a scuole dell'infanzia, primarie, secondarie e istituti pubblici e privati, garantendo elevati standard qualitativi e nutrizionali.

Come negli altri settori, l'azienda pone particolare attenzione alla sicurezza alimentare, alla qualità delle materie prime e al rispetto delle linee guida nutrizionali previste per le diverse fasce d'età di bambini e giovani studenti.

L'erogazione del servizio è orientata a favorire il benessere e la corretta educazione alimentare degli studenti, attraverso menù equilibrati, vari e studiati da professionisti qualificati come la dietista e l'executive Chef. Particolare rilevanza viene attribuita alla gestione di diete speciali per motivi sanitari, etico-religiosi o culturali, assicurando inclusione e attenzione alle esigenze individuali.

L'azienda garantisce inoltre puntualità, continuità del servizio e costante monitoraggio dei processi produttivi e distributivi, mantenendo un dialogo costruttivo con istituti scolastici, famiglie ed enti committenti. L'impiego di procedure rigorose di controllo qualità, unitamente all'attenzione alla sostenibilità ambientale e alla riduzione degli sprechi alimentari, contribuisce a creare un servizio affidabile, efficiente e orientato alla soddisfazione dei clienti.

Ristorazione Socio Assistenziale

La ristorazione socio-assistenziale rappresenta un servizio ad elevato valore sociale, rivolto a strutture residenziali e semiresidenziali quali case di riposo, residenze sanitarie assistenziali (RSA), strutture specialistiche per diversamente abili dedicate alla cura e al supporto delle persone fragili. In questo ambito, Ristorazione Ottavian S.p.A. garantisce un servizio di ristorazione pensato per rispondere alle specifiche esigenze nutrizionali e di benessere degli utenti, contribuendo concretamente al miglioramento della loro qualità di vita.

L'azienda presta particolare attenzione alla definizione di menù vari e adeguati alle differenti condizioni fisiche e sanitarie degli ospiti, tenendo conto di eventuali patologie, allergie, intolleranze o necessità dietetiche specifiche. La qualità delle materie prime, la sicurezza alimentare e il rispetto delle prescrizioni nutrizionali costituiscono elementi fondamentali dell'intero processo produttivo.

Il servizio viene organizzato con elevati standard igienico-sanitari, qualità e regolarità del servizio, assicurando puntualità nella distribuzione dei pasti e massima flessibilità nella gestione delle esigenze quotidiane delle strutture assistite. Attraverso una costante collaborazione con il personale sanitario, assistenziale e gestionale, Ristorazione Ottavian S.p.A. contribuisce a creare un ambiente accogliente e attento alle necessità degli utenti, promuovendo il benessere quotidiano e il miglioramento della qualità complessiva del percorso di cura delle persone assistite.

Sanità e Sociale

Ristorazione per Enti Religiosi

Gli enti religiosi rappresentano una realtà profondamente radicata nel tessuto sociale del territorio, svolgendo attività di accoglienza, educazione e assistenza rivolte a diverse categorie di persone. Attraverso strutture dedicate, tali enti ospitano comunità religiose, anziani, bambini con scuole materne, persone in situazioni di fragilità. In questo contesto, Ristorazione Ottavian S.p.A. offre servizi di ristorazione pensati per rispondere alle esigenze specifiche di ciascun ente, garantendo qualità, affidabilità e attenzione alla persona.

L'azienda pone particolare cura nella predisposizione di menù equilibrati e diversificati, in grado di soddisfare le necessità nutrizionali delle differenti tipologie di utenti, nel rispetto dei valori propri della comunità. La qualità delle materie prime, la sicurezza alimentare e il controllo costante dei processi produttivi costituiscono elementi fondamentali per assicurare un servizio efficiente e conforme ai più elevati standard qualitativi.

Il servizio viene organizzato con elevati livelli di affidabilità, attenzione organizzativa e capacità di adattamento alle esigenze delle singole strutture, garantendo continuità e puntualità nell'erogazione dei pasti. Attraverso un approccio fondato sull'ascolto e sulla collaborazione con gli enti religiosi, Ristorazione Ottavian S.p.A. contribuisce a creare un'esperienza alimentare che supporta il benessere delle persone accolte e si integra armoniosamente con la missione educativa, assistenziale e comunitaria delle organizzazioni religiose.

Enti Religiosi

Ristorazione commerciale - Servizio Assistito al Cliente

La ristorazione commerciale con il Servizio assistito al cliente proposta da Ristorazione Ottavian S.p.A. è una modalità di servizio che garantisce l'efficienza operativa, la riduzione dei tempi di attesa e la gestione ottimale dei flussi di clientela.

Questo servizio, grazie a un'ampia e variegata proposta gastronomica equilibrata, consente all'utente del servizio di comporre liberamente il proprio pasto, personalizzando la scelta in base alle proprie preferenze, contribuendo così a migliorare l'esperienza complessiva e la qualità del servizio.

La ristorazione con il Servizio assistito al cliente favorisce una maggiore consapevolezza nelle scelte alimentari e contribuisce alla riduzione degli sprechi, grazie a una gestione più accurata delle porzioni e della reale domanda, in coerenza con gli obiettivi di efficienza e sostenibilità ambientale.

Self-Service

Nel corso del tempo, Ristorazione Ottavian S.p.A. ha attivato quattro punti di ristorazione con il Servizio assistito, che gestisce direttamente in tutte le loro attività operative e organizzative.

Quaternario – San Vendemiano (TV)

Il primo ad essere aperto è stato Quaternario, con sede a San Vendemiano, alle porte di Conegliano, 2.500 mq di superficie che comprendono un Centro Cottura e il Ristorante Self-service oltre ad un ampio parcheggio capace di ospitare oltre 1000 persone ogni giorno.

Ristema – S. Giacomo di Veglia (TV)

Il più grande Ristema, con sede a S.Giacomo di Veglia, 4.800 mq di superficie che comprendono il più importante Centro Cottura e tre Ristoranti self-service, oltre ad un ampio parcheggio, capaci di ospitare oltre 1500 persone ogni giorno.

Ristema - Vazzola (TV)

Tra le ultime aperure c'è Ristema, con sede a Vazzola, 750 mq di superficie che comprendono un moderno Centro Cottura e il Ristorante Self-service oltre ad un ampio parcheggio capace di ospitare oltre 300 persone ogni giorno.

Ristema – Ponte di Piave (TV)

L'ultimo è il nuovo Ristema, con sede a Ponte di Piave, 500 mq di superficie che comprendono un moderno Centro Cottura e il Ristorante Self-service oltre ad un ampio parcheggio capace di ospitare oltre 500 persone ogni giorno.

Servizi Innovativi

Da sempre, Ristorazione Ottavian S.p.A. pone grande attenzione nell'intercettare e soddisfare le esigenze e le richieste sia dagli utenti sia dai committenti rispetto a qualità, personalizzazione e sostenibilità con l'obiettivo di migliorare e innovare costantemente i propri servizi.

Di seguito vengono illustrati i principali servizi che contraddistinguono l'offerta di ristorazione collettiva di Ristorazione Ottavian S.p.A., espressione dell'impegno continuo dell'azienda verso l'eccellenza e l'innovazione del settore.

Sicurezza Alimentare - Controllo

Controllo interno

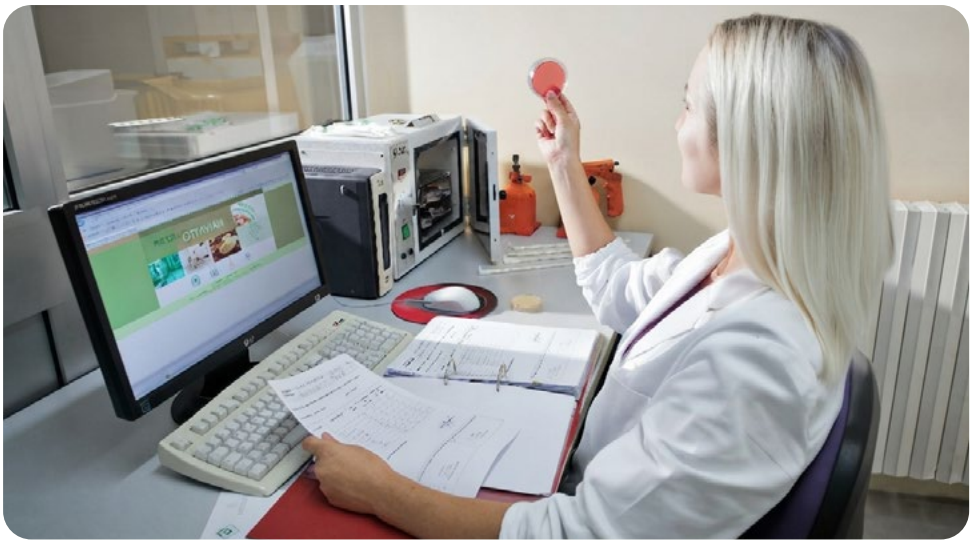
Controlli, test e analisi rappresentano l'espressione concreta del senso di responsabilità che guida Ristorazione Ottavian S.p.A. nel raggiungimento dei più elevati standard di sicurezza alimentare. All'interno della struttura è presente un laboratorio di analisi interno, gestito da un'esperta biologa, che costituisce una scelta organizzativa fondata su principi di serietà, prevenzione e controllo continuo.

Il laboratorio opera a supporto del sistema di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP), in conformità alla norma UNI 10854:1999, attraverso un monitoraggio costante e documentato su apposita modulistica. Ogni giorno vengono effettuati prelievi di campioni delle pietanze servite, conservati per 72 ore al fine di garantire un eventuale controllo a posteriori, oltre a verifiche periodiche sullo stato di sanificazione delle attrezzature, sul corretto dosaggio dei prodotti sanificanti e sul controllo delle materie prime in ingresso e delle condizioni delle derrate alimentari.

Il sistema di gestione della sicurezza alimentare si inserisce inoltre in un quadro certificato secondo la UNI EN ISO 22000:2018, che garantisce un approccio completo e integrato alla sicurezza alimentare lungo tutta la filiera produttiva, e la UNI EN ISO 22005:2008, che assicura la piena tracciabilità nelle filiere agroalimentari, rafforzando l'affidabilità del sistema e la tutela del consumatore.

Abbinato al sistema di gestione, l'azienda promuove costantemente la formazione del personale attraverso specifici corsi in materia di igiene, sicurezza alimentare e corretta applicazione delle procedure operative. Tutto lo staff è coinvolto in attività di aggiornamento periodico finalizzate a garantire il mantenimento di elevati standard qualitativi e la piena conformità ai requisiti normativi e certificativi.

A supporto delle attività operative, sono inoltre predisposti e condivisi con il personale manuali e procedure aziendali che disciplinano le modalità di svolgimento delle diverse attività, fornendo indicazioni chiare e uniformi per la gestione della sicurezza alimentare, dell'igiene e della qualità del servizio. Tale sistema documentale è costantemente aggiornato ed è sviluppato in coerenza con gli standard previsti dalle certificazioni aziendali, contribuendo a diffondere una cultura della responsabilità, della prevenzione e del miglioramento continuo.



Controllo esterno

Ristorazione Ottavian S.p.A. si avvale inoltre di un sistema di controlli esterni costanti a supporto delle attività interne di monitoraggio della sicurezza alimentare. In particolare, vengono commissionate periodicamente analisi microbiologiche mirate presso laboratori di analisi esterni accreditati, al fine di garantire un ulteriore livello di verifica indipendente sulla qualità e salubrità dei prodotti.

Parallelamente, l'attività dell'azienda è oggetto di controlli e verifiche regolari da parte di enti esterni competenti, quali le Aziende ULSS, le amministrazioni comunali e i comitati di controllo dei genitori. Tale sistema di vigilanza si inserisce in un contesto di piena collaborazione e trasparenza, volto a garantire il costante rispetto dei requisiti di igiene, sicurezza alimentare e conformità normativa.

L'insieme di controlli interni ed esterni, certificazioni e attività di laboratorio testimonia l'impegno costante di Ristorazione Ottavian S.p.A. nel garantire elevati standard di qualità, sicurezza e trasparenza.

Cucina dietetica

I menù di Ristorazione Ottavian S.p.A. nascono dall'integrazione di competenze complementari che uniscono l'esperienza culinaria dell'Executive Chef alla competenza tecnico-nutrizionale della Dietista. L'Executive Chef valorizza sapori, ricette della tradizione e tecniche di preparazione finalizzate a garantire gusto e qualità delle elaborazioni, mentre la Dietista cura la progettazione nutrizionale dei menù, definendo grammature, apporto calorico e corrette combinazioni alimentari in relazione alle diverse tipologie di utenza (bambini, adolescenti, adulti, anziani, pazienti e soggetti con esigenze specifiche).

La definizione dei menù avviene nel rispetto delle linee guida dei LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana) e delle evidenze scientifiche elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.
I menù, inoltre, sono strutturati su un ciclo di 8 settimane e sono pensati per valorizzare la stagionalità dei prodotti, garantendo al contempo varietà e alternanza delle proposte alimentari.

Il risultato è un'offerta alimentare, che coniuga qualità gastronomica e corretto equilibrio nutrizionale, garantendo pasti gustosi, bilanciati e adeguati alle diverse esigenze dell'utenza, nel rispetto dei principi di salute, benessere e sostenibilità alimentare.

Cucina per Diete Speciali

Ristorazione Ottavian S.p.A. applica la procedura DTS 007 – Gestione delle Diete Speciali, integrata nel proprio sistema di autocontrollo HACCP, al fine di garantire la corretta gestione dei pasti destinati a utenti con esigenze alimentari specifiche cliniche, allergologiche, etico-religiose e culturali degli utenti.

Per garantire la massima sicurezza l'azienda dispone di una cucina dedicata esclusivamente alle diete speciali, fisicamente separata dagli altri reparti produttivi al fine di prevenire qualsiasi rischio di contaminazione crociata.

All'interno di questa area operano uno chef e un team specializzato, dedicati alla preparazione di pasti destinati a soggetti affetti da celiachia, allergie o intolleranze alimentari, nonché a utenti con particolari esigenze etico-religiose o nutrizionali. Le preparazioni vengono realizzate secondo rigorose procedure di sicurezza e confezionate singolarmente, con identificazione nominativa del destinatario, garantendo la completa tracciabilità del pasto e la corretta consegna all'utente finale.

Particolare attenzione è inoltre riservata alla preparazione e al confezionamento in monoporzioni dei pasti destinati ai bambini e agli utenti con diete speciali. A tale scopo, l'azienda dispone di un reparto dedicato che provvede al confezionamento rapido e igienico di ogni portata mediante sistemi di termosigillatura, garantendo la sicurezza alimentare, la corretta conservazione e la preservazione delle caratteristiche organolettiche dei cibi.

La dietista risponde

Il servizio "La dietista risponde" è un'iniziativa dedicata all'utenza che offre la possibilità di ricevere informazioni e chiarimenti in materia di alimentazione e corretta nutrizione. Attraverso la compilazione di un apposito modulo, l'utente può porre domande o esprimere dubbi relativi alla propria dieta quotidiana, alle scelte alimentari o a specifiche esigenze nutrizionali.

Le richieste vengono prese in carico da una dietista qualificata, che fornisce risposte personalizzate e basate su evidenze scientifiche, con l'obiettivo di promuovere una maggiore consapevolezza alimentare e supportare corretti stili di vita. Il servizio rappresenta un ulteriore strumento di educazione nutrizionale e di attenzione verso il benessere del cliente.

Centri di Cottura e Cooking System

Nel corso degli anni, Ristorazione Ottavian S.p.A. ha progressivamente investito nella struttura organizzativa dei suoi 11 Centri di Cottura, dotandoli di attrezzature moderne e tecnologicamente avanzate in grado di ottimizzare i processi produttivi, garantire elevati standard di sicurezza alimentare, preservare le caratteristiche nutrizionali degli alimenti e assicurare la massima efficienza operativa. Accanto all'innovazione tecnologica, un ruolo determinante è svolto dall'esperienza e dalla professionalità degli Chef e delle brigate di cucina, che mettono quotidianamente a disposizione competenze consolidate nella preparazione dei pasti e nella gestione dei processi produttivi della ristorazione collettiva. Inoltre è dedicata particolare attenzione è dedicata alla qualità delle materie prime e alla definizione dei menù, elaborati privilegiando ingredienti freschi, stagionali e accuratamente selezionati.

Le verdure - L'azienda privilegia l'utilizzo di verdure e ortaggi freschi, non pretrattati, valorizzando la qualità delle materie prime e la preparazione quotidiana degli alimenti disponendo di un reparto dedicato al lavaggio e alla mondatura, organizzato per operare con efficienza e tempestività.
Frutta e verdura vengono sottoposte a rigorose procedure di pulizia e sanificazione mediante l'impiego di specifici prodotti idonei al contatto alimentare, attraverso sistemi sia automatici sia manuali. Tutti gli ortaggi vengono lavorati e lavati nella stessa giornata di utilizzo e immediatamente destinati alle preparazioni e ai menù, preservandone freschezza, qualità organolettiche e valore nutrizionale.

Le carni - Tutte le carni utilizzate per i pasti provengono dalla macelleria interna, un reparto dedicato che garantisce il controllo diretto delle lavorazioni e della qualità delle materie prime. Presso la struttura vengono ricevuti e lavorati mezzene e quarti di bovini e suini accuratamente selezionati, dai quali vengono ricavati tutti i tagli necessari alla produzione dei pasti. Le attività di lavorazione comprendono la preparazione di bistecche, carni macinate, arrosti e altre preparazioni destinate ai diversi servizi di ristorazione. Il reparto è organizzato secondo rigorosi criteri igienico-sanitari, con aree separate dedicate alle carni rosse e alle carni bianche, al fine di garantire elevati standard di sicurezza alimentare, qualità e tracciabilità lungo l'intero processo produttivo.

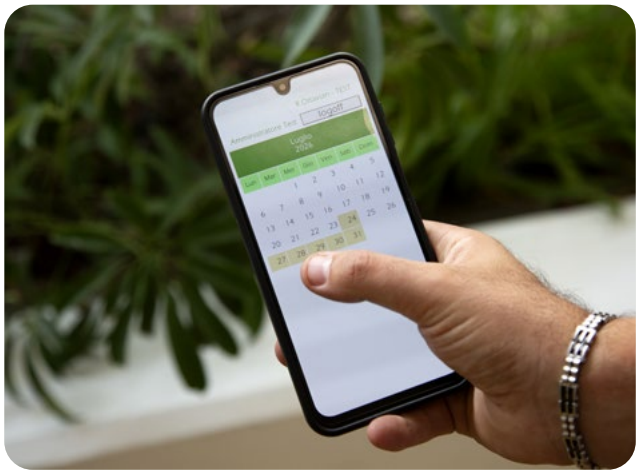
I panificati e dolci - Il panificio interno è operativo quotidianamente, utilizzando attrezzature moderne e tecnologicamente avanzate, garantisce la produzione di pane e dolci di qualità destinati a tutti i servizi aziendali.

L'unione tra innovazione, competenza professionale e qualità degli ingredienti consente all'azienda di sviluppare un sistema di cucina moderno ed efficiente, in grado di coniugare gusto, sicurezza alimentare, equilibrio nutrizionale e sostenibilità.

Sistemi digitali di prenotazione dei pasti

L'azienda da tempo ha introdotto sistemi digitali di prenotazione dei pasti tramite applicazioni e piattaforme dedicate, che consentono una gestione più efficiente e organizzata del servizio di ristorazione collettiva da parte dei clienti.

Attraverso tali strumenti, gli utenti possono consultare i menù, visualizzare informazioni relative agli allergeni, favorire una maggiore consapevolezza nelle scelte alimentari e prenotare il pasto in anticipo. Inoltre il sistema di prenotazione digitale permette a ristorazione Ottavian S.p.A. di ottimizzare la programmazione della produzione, migliorare la gestione delle materie prime e ridurre gli sprechi alimentari, grazie alla conoscenza preventiva del numero dei pasti da erogare.



Fornitori partner di valore

I fornitori rappresentano un elemento strategico fondamentale per la crescita sostenibile di Ristorazione Ottavian S.p.A..
Attraverso relazioni basate su fiducia, trasparenza, qualità e collaborazione, nel tempo si è strutturata una rete di fornitori, prevalentemente a livello locale, regionale e nazionale, che contribuisce a dare continuità operativa al processo produttivo e diffondere valori condivisi lungo tutta la catena del valore.

Per questo motivo, il Ristorazione Ottavian S.p.A. promuove un modello di partnership fondato sulla responsabilità, sulla trasparenza e sul dialogo costante con i propri fornitori di materie prime, semilavorati, materiali e imballaggi, servizi e consulenze con l'obiettivo di generare valore condiviso nel lungo periodo.
Il dialogo costante con i fornitori consente inoltre di promuovere innovazione, miglioramento continuo e maggiore attenzione agli impatti delle attività produttive, rafforzando una cultura condivisa di responsabilità lungo tutta la supply chain.

Ristorazione Ottavian S.p.A. si avvale di partner diversificati per dimensioni, struttura e specializzazione, e adotta un Sistema strutturato di Gestione dei fornitori finalizzato a garantire elevati standard qualitativi, affidabilità operativa e coerenza con i propri principi etici espressi nel Codice Etico.

Il processo di selezione dei fornitori si basa su criteri oggettivi e trasparenti che tengono conto degli aspetti economici e qualitativi, della solidità organizzativa, del rispetto delle normative vigenti e di criteri richiesti dalle certificazioni ISO di qualità, sicurezza, ambiente.

Nel corso della collaborazione, i fornitori, soprattutto quelli ritenuti strategici, vengono costantemente monitorati attraverso un sistema di valutazione periodica delle performance, che considera elementi quali qualità dei prodotti e dei servizi, la sicurezza alimentare, la puntualità delle consegne, capacità di risposta, continuità operativa, conformità normativa.
L'attività di monitoraggio consente di individuare opportunità di miglioramento continuo, rafforzare la trasparenza lungo la supply chain e sviluppare relazioni di partnership solide e durature.

Le attività di monitoraggio consentono di effettuare una valutazione periodica delle performance dei fornitori in rispetto degli standard richiesti da Ristorazione Ottavian S.p.A.. Nei casi in cui emergano aree di miglioramento, vengono attivati specifici piani di miglioramento condivisi con il fornitore, finalizzati a individuare azioni correttive, definire obiettivi di sviluppo e favorire il raggiungimento degli standard attesi.
Questo approccio permette di rafforzare il rapporto di collaborazione, promuovere il miglioramento continuo e contribuire alla crescita sostenibile e responsabile dell'intera filiera.

Tipologia dei Fornitori della Catena di fornitura di Ristorazione Ottavian S.p.A.

Fornitori	2024	2025
Fornitori materie prime	135	115
Fornitori materiali	22	22
Fornitori Servizi / Consulenza	55	55
Totale	**212**	**192**

La gestione dei fornitori di Ristorazione Ottavian S.p.A. evidenzia una struttura sostanzialmente stabile nel biennio 2024-2025, con alcune variazioni riconducibili alle attività di razionalizzazione e ottimizzazione della catena di approvvigionamento.

I fornitori di materie prime passano da 135 nel 2024 a 115 nel 2025. Tale andamento riflette un processo di consolidamento della base fornitori, volto a rafforzare le relazioni commerciali con partner strategici e a favorire una gestione più efficiente degli approvvigionamenti, mantenendo elevati standard qualitativi e di servizio.

Il numero dei fornitori di materiali rimane invariato a 22 unità, confermando la stabilità delle relazioni instaurate e la continuità delle attività di fornitura a supporto dell'operatività aziendale. Anche i fornitori di servizi e consulenza si mantengono costanti nel periodo considerato, attestandosi a 55 unità sia nel 2024 sia nel 2025. Questo dato evidenzia la continuità delle collaborazioni professionali e specialistiche necessarie a supportare le attività aziendali e i processi di sviluppo organizzativo.

L'evoluzione della base fornitori evidenzia un approccio orientato all'efficienza e alla qualificazione della catena di fornitura, attraverso il consolidamento delle relazioni con partner affidabili e la valorizzazione di rapporti di collaborazione duraturi lungo tutta la catena del valore.

Fornitori Locali Regionali e Nazionali della Catena di fornitura di Ristorazione Ottavian S.p.A.

Fornitori	2024	2025
Fornitori materie prime locali	20	20
Fornitori materie prime regionali	65	90
Fornitori materie prime nazionali	50	5
Fornitori materiali locali	2	2
Fornitori materiali regionali	5	5
Fornitori materiali nazionali	15	15
Fornitori Servizi / Consulenza locali	0	0
Fornitori Servizi / Consulenza regionali	45	45
Fornitori Servizi / Consulenza nazionali	10	10

La distribuzione geografica dei fornitori evidenzia l'attenzione di Ristorazione Ottavian S.p.A. verso il radicamento territoriale della propria catena di fornitura, favorendo, ove possibile, collaborazioni con aziende locali e regionali.
Per i fornitori di materie prime, nel 2025 si osserva un rafforzamento della componente regionale, che passa da 65 a 90 fornitori. Rimane invariato il numero dei fornitori locali 20, mentre si riduce significativamente il ricorso a fornitori nazionali, che passano da 50 a 5.

Questo andamento evidenzia una maggiore focalizzazione sugli approvvigionamenti di prossimità, con potenziali benefici in termini di valorizzazione delle economie territoriali, riduzione delle distanze logistiche e consolidamento delle relazioni con il tessuto produttivo regionale.

La distribuzione dei fornitori di materiali si mantiene stabile nel biennio considerato, con 2 fornitori locali, 5 regionali e 15 nazionali. Tale configurazione riflette la continuità delle relazioni commerciali e la presenza di una rete di approvvigionamento consolidata, in grado di garantire la disponibilità dei materiali necessari alle attività aziendali.

Anche per i fornitori di servizi e consulenza non si registrano variazioni rispetto all'esercizio precedente. La maggior parte delle collaborazioni continua a essere sviluppata a livello regionale, con 45 fornitori, mentre 10 fornitori operano a livello nazionale. L'assenza di fornitori locali in questa categoria evidenzia come le competenze professionali richieste siano reperite prevalentemente attraverso una rete di operatori specializzati consolidata nel contesto regionale e nazionale.

Dall'analisi, i dati confermano l'orientamento dell'azienda verso una gestione responsabile della catena di fornitura, caratterizzata da una forte presenza di partner regionali e da un progressivo rafforzamento degli approvvigionamenti di prossimità. Tale approccio contribuisce a sostenere il tessuto economico locale, a promuovere relazioni di lungo periodo con i fornitori e a favorire una maggiore resilienza della supply chain.

La gestione della Catena di Fornitura dall'approvvigionamento alla distribuzione del pasto finito

La catena di fornitura di Ristorazione Ottavian S.p.A. rappresenta un elemento strategico per garantire qualità, sicurezza alimentare, continuità del servizio e creazione di valore lungo tutta la filiera. Pertanto l'azienda adotta un approccio integrato basato sul rigoroso controllo di ogni fase del processo produttivo e logistico, dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla distribuzione del pasto finito, assicurando efficienza operativa, tracciabilità e conformità ai requisiti normativi e qualitativi.

Approvvigionamento delle Materie Prime

Le tante materie prime vengono selezionate attraverso un attento processo di valutazione che tiene conto della qualità organolettica, del valore nutrizionale, della sicurezza alimentare e della loro idoneità alle diverse preparazioni. L'obiettivo è garantire ingredienti che rispondano ai più elevati standard qualitativi e contribuiscano alla realizzazione di pasti equilibrati, sicuri e gustosi.

Particolare attenzione è dedicata alla valorizzazione delle produzioni locali e dei prodotti del territorio, in linea con la mission aziendale di promuovere una cultura alimentare moderna e consapevole, senza perdere il legame con le tradizioni gastronomiche regionali.
Questa scelta consente non solo di offrire alimenti di qualità e tracciabili, ma anche di sostenere le economie locali, favorire la conoscenza delle eccellenze del territorio e contribuire alla diffusione di abitudini alimentari sane e sostenibili.

Ricevimento e stoccaggio

Le materie prime selezionate dall'Ufficio Acquisti vengono ricevute presso i magazzini aziendali, dove sono sottoposte a rigorosi controlli finalizzati a garantirne la qualità, la sicurezza e la conformità agli standard aziendali. Le operazioni di ricevimento sono organizzate secondo fasce orarie specifiche e differenziate in base alla tipologia di prodotto, al fine di assicurare una gestione efficiente dei flussi logistici e preservare le corrette condizioni di conservazione.
Al momento della consegna, i mezzi di trasporto sono sottoposti a verifiche che riguardano le condizioni igieniche, il rispetto delle temperature previste per le diverse categorie merceologiche e la conformità della documentazione di accompagnamento. Solo dopo il superamento di tali controlli la merce viene accettata e avviata alle successive fasi di stoccaggio.

I prodotti vengono quindi collocati nei rispettivi magazzini dedicati, in funzione della categoria di appartenenza, seguendo procedure che garantiscono la corretta rotazione delle scorte, la tracciabilità delle materie prime e il rispetto delle norme di sicurezza alimentare volte a prevenire rischi di contaminazione crociata.

Particolare attenzione è riservata ai prodotti freschi, quali carni, frutta e verdura, conservati in apposite celle refrigerate e gestiti attraverso un sistema di rotazione frequente delle scorte. Tale organizzazione consente di mantenere elevati standard qualitativi e di assicurare la massima freschezza delle materie prime, con cicli di rinnovo che avvengono generalmente due o tre volte alla settimana.

Produzione e tracciabilità

L'attività produttiva di Ristorazione Ottavian S.p.A. si svolge all'interno dei centri di cottura aziendali, dove ogni fase del processo è organizzata secondo procedure strutturate che garantiscono l'efficienza operativa, la sicurezza alimentare e il mantenimento di elevati standard qualitativi in linea con le Certificazioni aziendali ottenute nel tempo. Le diverse lavorazioni sono gestite attraverso flussi produttivi dedicati e controllati, progettati per prevenire possibili contaminazioni e assicurare il rispetto delle normative di settore.

Dalla ricezione delle materie prime fino alla preparazione e distribuzione del pasto, ogni fase è monitorata mediante sistemi di tracciabilità che consentono di identificare con precisione l'origine degli ingredienti, le lavorazioni effettuate e la destinazione finale dei prodotti.
Questo approccio è supportato dalla certificazione UNI EN ISO 22005 relativa alla tracciabilità nelle filiere agroalimentari.

Logistica e distribuzione

Una volta preparati, i pasti vengono distribuiti ai diversi punti di consumo attraverso una rete logistica dedicata, che ne garantisce la sicurezza e la qualità fino alla consegna finale. L'organizzazione aziendale gestisce quotidianamente oltre 27.000 pasti e più di 380 consegne, avvalendosi di una flotta di circa 90 automezzi.
Questo sistema consente di assicurare puntualità, continuità del servizio e un attento controllo della catena del freddo e del caldo.

Impegno verso una filiera sostenibile

Ristorazione Ottavian S.p.A. considera la collaborazione con fornitori, produttori locali e partner logistici un fattore essenziale per la creazione di valore condiviso in ottica di Sostenibilità. L'attenzione alla qualità delle materie prime, alla tracciabilità, alla sicurezza alimentare, alla valorizzazione delle produzioni territoriali e alla riduzione degli impatti ambientali contribuisce a costruire una filiera responsabile, resiliente e orientata ai principi di Sostenibilità.

Da questa importante prospettiva l'obiettivo di Ristorazione Ottavian S.p.A. è di estendere progressivamente il coinvolgimento dei fornitori sui temi di sostenibilità ESG, promuovendo la diffusione di principi ambientali, sociali e di governance per rafforzare sempre di più una supply chain responsabile, trasparente e orientata alla sostenibilità di lungo periodo.

Valore generato

Nel 2025 Ottavian S.p.A. ha conseguito un fatturato pari a euro 37.349.864 con una crescita del +6,8% rispetto l'esercizio precedente, superiore alla crescita media del settore della ristorazione collettiva in cui opera. Tale risultato positivo testimonia un solido posizionamento sul mercato, supportato da una maggiore penetrazione commerciale, confermando la solidità economica dell'azienda.
I ricavi sono quasi interamente prodotti nell'ambito di prestazioni effettuate in Italia.

Di seguito vengono riportati i principali indicatori economici e indici di bilancio del periodo 2025-2023, con una rappresentazione delle variazioni congiunturali.

Tabella 1 – Indicatori di prestazione economica.

	2025	% su ricavi	2024	% su ricavi	2023	% su ricavi	var. 2024 - 2025	var. 2023 - 2024
ricavi delle vendite	37.349.864	-	34.973.683	-	31.583.096	-	6,79%	10,74%
margine operativo lordo (MOL)	2.566.354	6,87%	2.511.473	7,18%	1.557.639	4,93%	2,19%	61,24%
posizione finanziaria netta (PFN)	2.868.103	111,76	535.265	21,31%	1.098.195	3,48%	435,83%	-51,26%
PFN/MOL	1,12	-	0,21	-	0,71	-	424,37%	-69,77%
utile/(perdita)	1.240.696	3,32%	1.241.701	3,55%	666.397	2,11%	-0,08%	86,33%

Il margine operativo lordo, cioè il risultato operativo al lordo degli ammortamenti e accantonamenti dell'esercizio, che esprime la capacità dell'azienda di generare reddito dalla sola attività operativa, è leggermente superiore all'esercizio precedente (+2,19%) e con un'incidenza sui ricavi complessivi pressoché stabile (intorno al 7%).

La posizione finanziaria netta, intesa come disponibilità liquide che eccedono la somma dei debiti finanziari a breve e medio/lungo termine, è migliorata sensibilmente, passando da euro 535.265 nel 2024 ad euro 2.868.103 nel 2025, prevalentemente per la capacità di generare cash flow e anche per l'incasso di acconti su appalti da eseguire nel 2026.

La capacità di Ristorazione Ottavian S.p.a. di coprire l'indebitamento finanziario mediante i flussi finanziari derivanti dalla gestione caratteristica, espressa dal rapporto tra la posizione finanziaria netta (PFN) e il margine operativo lordo (MOL), si mantiene ad alti livelli competitivi.

L'utile aziendale 2025 si attesta a euro 1.240.696 (pari al 3,31% del valore della produzione), dimostrando un'eccellente continuità e resilienza del margine di profitto rispetto all'utile conseguito nel 2024.

Tabella 2 – Indici di bilancio.

	2025	2024	2023	var. 2024 - 2025	var. 2023 - 2024
ROI	8,41%	9,94%	4,50%	-15,4%	120,89%
ROE	14,39%	15,75%	8,87%	-8,6%	77,56%
ROS	4,90%	5,19%	2,86%	-5,6%	81,47%

Gli indicatori economico-finanziari e patrimoniali evidenziano una situazione complessiva positiva.

La redditività caratteristica del capitale investito (espressa dal ROI) si mantiene su livelli buoni rispetto all'esercizio precedente, così come la redditività complessiva d'impresa intesa come redditività dell'investimento nel capitale della società (espressa dal ROE) che registra valori ottimali e la redditività delle vendite (espressa dal ROS) che si attesta su valori discreti.

La tabella seguente evidenzia sinteticamente la composizione patrimoniale dell'azienda:

Tabella 3 – Composizione patrimoniale.

	31.12.2025	31.12.2024	31.12.2023	var. 2024 - 2025	var. 2023 - 2024
Capitale immobilizzato	7.489.031	7.318.205	7.150.792	2,33%	2,34%
Attività d'esercizio a breve termine	8.888.453	8.007.149	8.139.576	11,01%	-1,63%
Passività d'esercizio a breve termine	9.185.772	6.610.391	8.160.492	38,96%	-19,00%
Capitale d'esercizio netto	-297.319	1.396.758	-20.916	-121,29%	-6777,94%
Passività a medio lungo termine	194.948	126.056	126.056	54,65%	0,00%
Capitale investito	6.996.764	8.588.907	7.084.276	-18,54%	21,24%
Mezzi propri e indebitamento finanziario netto	-6.996.764	-8.588.907	-7.084.276	-18,54%	21,24%

In generale, la struttura patrimoniale denota solidità e un buon equilibrio tra fonti di finanziamento proprie e di terzi. Ristorazione Ottavian S.p.A., infatti, prosegue nel proprio percorso di crescita perseguendo il mantenimento di un equilibrato assetto delle fonti di finanziamento a medio-lungo termine, con l'obiettivo di preservare la stabilità finanziaria e di prevenire possibili tensioni di liquidità, anche alla luce di un contesto macroeconomico caratterizzato da elevata complessità e da elementi di incertezza difficilmente prevedibili.

Nel contempo, Ristorazione Ottavian S.p.A. monitora costantemente le opportunità offerte dal mercato finanziario al fine di valutare eventuali interventi di rimodulazione dell'indebitamento, volti a ottimizzare gli oneri finanziari e a sostenere, in modo equilibrato e continuativo, il proprio processo di sviluppo ed espansione commerciale.

Valore distribuito

Produrre Valore economico e risultati d'esercizio positivi costituisce la base della sostenibilità economica ed il fondamento dell'attività imprenditoriale. L'utile prodotto va a remunerare gli shareholder, dunque il rischio d'impresa, e permette di consolidare l'azienda attraverso il rafforzamento del capitale proprio. Attraverso la creazione di Valore economico l'azienda, però, impatta economicamente su ogni altra categoria di stakeholder, dai collaboratori al tessuto sociale della comunità di riferimento.

La prospettiva del Bilancio di Sostenibilità, si discosta da quella del rendiconto economico-finanziario, in quanto si concentra su come il Valore generato venga distribuito fra tutti i portatori di interesse dell'azienda. Nella seguente tabella viene rappresentato il Valore Totale Generato dall'impresa, come somma dei ricavi di tutte le gestioni dell'impresa, da quella caratteristica a quella accessoria, straordinaria, finanziaria.

Dal Valore Totale Generato si può ricavare il Valore che l'azienda distribuisce ai suoi stakeholder e ciò che trattiene. Per quanto riguarda questa riclassificazione, sono state individuate le seguenti categorie di stakeholder e la corrispondente suddivisione:

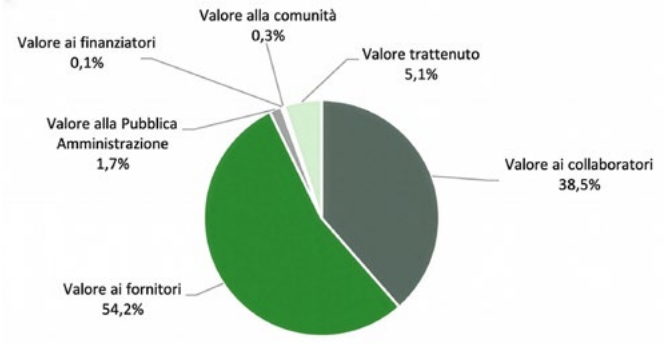
- Valore ai collaboratori, con riguardo alle retribuzioni al personale dipendente e agli oneri ad esse collegati.
- Valore ai fornitori, per le forniture di beni e servizi ricevute.
- Valore alla Pubblica Amministrazione, in relazione alle principali tasse e imposte versate.
- Valore ai finanziatori, sotto forma di interessi e oneri finanziari.
- Valore alla comunità sotto forma di liberalità, sponsorizzazioni o quote associative versate a realtà no profit.
- Valore trattenuto dall'azienda, come differenza fra il Valore Totale Generato e il Valore Distribuito; si tratta del Valore che rimane a Ristorazione Ottavian S.p.A., sottoforma di utili e di componenti di costo non finanziarie, quali ammortamenti e accantonamenti.

Tabella 4 – Distribuzione del valore aggiunto.

	2025	% su valore generato
Valore totale generato	37.453.217	-
Valore ai collaboratori	14.436.070	38,5%
Valore ai fornitori	20.309.691	54,2%
Valore alla Pubblica Amministrazione	623.907	1,7%
Valore ai finanziatori	49.418	0,1%
Valore alla comunità	113.060	0,3%
Valore trattenuto	1.921.071	5,1%

Distribuzione del valore aggiunto 2025

La fetta più consistente del Valore Totale Generato da Ristorazione Ottavian S.p.A. nel 2025 viene distribuita alla catena di fornitura (54,2%). A seguire una parte del Valore Generato rimane ai collaboratori (38,5%) e una parte viene trattenuto dall'azienda (5,1%), sotto forma di utili e costi non finanziari che remunerano il rischio d'impresa e contribuiscono al rafforzamento patrimoniale.

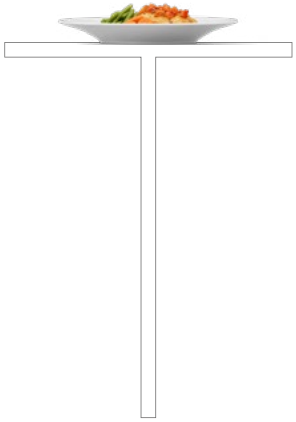


#4

4. Performance Ambientali

- Gestione ambientale e miglioramento delle Performance.
- Utilizzo delle risorse e principi di economia circolare.
- Energia e Efficienza energetica.
- Gestione della Risorsa idrica.
- Gestione dei rifiuti e valorizzazione dei materiali.
- Cambiamento climatico ed emissioni di CO_2.

SUSTAINABILITY



Gestione ambientale e miglioramento delle Performance

La tutela dell'ambiente rappresenta un elemento integrante della strategia di sviluppo sostenibile di Ristorazione Ottavian S.p.A. Operando nel settore della ristorazione collettiva, l'azienda è consapevole degli impatti ambientali connessi ai consumi energetici, all'utilizzo delle risorse naturali, alla gestione dei rifiuti, alla logistica distributiva e all'approvvigionamento delle materie prime.

L'approccio aziendale si fonda sul principio del miglioramento continuo e sull'integrazione degli aspetti ambientali nei processi decisionali e operativi. Tale impegno trova applicazione attraverso un sistema strutturato di gestione certificato secondo gli standard ISO 14001 per la gestione ambientale e ISO 50001 per la gestione dell'energia.

Le certificazioni costituiscono uno strumento fondamentale per il monitoraggio delle performance ambientali, l'identificazione delle opportunità di miglioramento e la gestione dei rischi e delle opportunità derivanti dalla transizione verso un'economia a basse emissioni di carbonio.

L'analisi di doppia materialità ha confermato la rilevanza dei temi connessi al cambiamento climatico, all'uso delle risorse naturali, all'energia, all'acqua e alla gestione dei rifiuti, evidenziandone sia gli impatti sull'ambiente sia le possibili implicazioni economico-finanziarie per l'organizzazione.

Nel corso del periodo di rendicontazione l'azienda ha proseguito il proprio percorso di miglioramento ambientale attraverso:

- Mantenimento delle Certificazioni ISO 14001 e ISO 50001.
- Monitoraggio dei consumi energetici e delle emissioni di gas a effetto serra.
- Sviluppo della produzione di energia da fonte fotovoltaica.
- Rinnovo progressivo delle attrezzature con tecnologie a maggiore efficienza energetica.
- Ottimizzazione dei percorsi logistici della flotta aziendale.
- Utilizzo di detergenti e prodotti a ridotto impatto ambientale.
- Promozione dell'approvvigionamento locale e della riduzione degli imballaggi.
- Sensibilizzazione del personale sui temi dell'efficienza energetica e dell'uso responsabile delle risorse.

Utilizzo delle risorse e principi di economia circolare

La gestione efficiente delle risorse rappresenta uno degli elementi centrali del modello operativo di Ristorazione Ottavian S.p.A.

L'azienda promuove un utilizzo responsabile delle materie prime lungo l'intera catena del valore, perseguendo la riduzione degli sprechi e l'adozione di pratiche coerenti con i principi dell'economia circolare.

La selezione dei fornitori privilegia, ove possibile, realtà locali e prodotti stagionali, contribuendo alla riduzione degli impatti ambientali associati ai trasporti e alla valorizzazione delle filiere territoriali. Nel biennio 2024-2025 l'azienda ha inoltre mantenuto una significativa presenza di fornitori locali e regionali, consolidando il proprio legame con il territorio.

Particolare attenzione è dedicata alla pianificazione degli approvvigionamenti e della produzione, al fine di limitare eccedenze alimentari e sprechi lungo tutte le fasi del servizio.

Tra le principali iniziative adottate si segnalano:

- Ottimizzazione della programmazione produttiva per la riduzione delle eccedenze alimentari;
- Utilizzo di packaging caratterizzato da una maggiore riciclabilità.
- Collaborazione con i fornitori per favorire il riutilizzo degli imballaggi.
- Impiego di posate e stoviglie biodegradabili.
- Riduzione dei materiali monouso ove tecnicamente possibile.
- Recupero e valorizzazione degli scarti organici.

Materiali e consumabili	2024	2025	Var. %
Posate biodegradabili (n. pezzi)	310.000	315.000	+1,6%
Posate biodegradabili/1.000 pasti realizzati	53	51	-

Nel biennio considerato l'impiego di posate biodegradabili è passato da 310.000 pezzi nel 2024 a 315.000 pezzi nel 2025, confermando l'impegno dell'azienda nella progressiva sostituzione dei materiali tradizionali con soluzioni a minore impatto ambientale.

Produzione pasti

Nel biennio 2024-2025, Ristorazione Ottavian S.p.A. ha confermato il trend di crescita dei propri volumi produttivi, consolidando la capacità di risposta alle esigenze dei servizi di ristorazione collettiva gestiti. Nel 2025 I pasti realizzati annualmente hanno avuto un incremento del 4,6%.

Parallelamente all'incremento dei volumi produttivi, Ristorazione Ottavian S.p.A. mantiene una forte attenzione alla qualità e alla sostenibilità delle materie prime impiegate. La selezione degli ingredienti privilegia prodotti biologici, materie prime provenienti da filiere locali e prodotti certificati, in linea con gli obiettivi di promozione di un'alimentazione sostenibile e di valorizzazione delle produzioni del territorio.

Nel 2024 e nel 2025 l'azienda ha utilizzato 183 referenze biologiche e 40 referenze provenienti da fornitori locali a chilometro zero. L'offerta comprende inoltre numerosi prodotti a denominazione certificata, con 17 referenze DOP e 9 referenze IGP, a testimonianza dell'impegno verso la tutela delle eccellenze agroalimentari e la qualità delle forniture. È stato inoltre mantenuto l'impiego di prodotti equo-solidali, contribuendo alla promozione di filiere caratterizzate da criteri di responsabilità sociale ed economica.

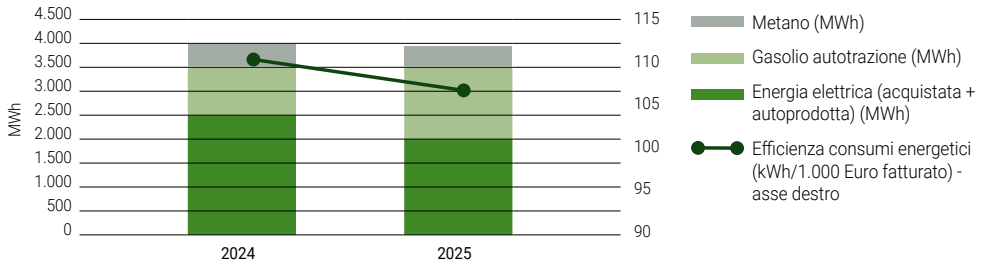
Energia ed efficienza energetica

La gestione dell'energia rappresenta una leva strategica per il miglioramento delle performance ambientali e per il contenimento dei costi operativi. Attraverso il Sistema di Gestione dell'Energia certificato ISO 50001, Ristorazione Ottavian S.p.A. monitora costantemente i propri consumi energetici e individua opportunità di miglioramento finalizzate all'incremento dell'efficienza.
A supporto di questo percorso, l'azienda si avvale di un Energy Manager, che elabora e sviluppa l'analisi delle prestazioni energetiche, all'individuazione di interventi di efficientamento e al monitoraggio del raggiungimento degli obiettivi di miglioramento.

L'azienda ha progressivamente investito in impianti e tecnologie ad alta efficienza, tra cui sistemi di illuminazione LED, apparecchiature per la preparazione dei pasti a ridotto consumo energetico, impianti frigoriferi di nuova generazione e impianti fotovoltaici destinati all'autoproduzione di energia elettrica.

Consumi energetici	2024	2025	Var. %
Energia elettrica (energia elettrica acquistata + autoprodotta e consumata) (MWh)	2.537	2.402	-5,3%
Gasolio autotrazione (MWh)	1.030	1.133	10%
Metano (MWh)	414	398	-3,7%
Consumi energetici totali (MWh)	**3.980**	**3.933**	**-1,2%**
Efficienza consumi energetici (kWh/1.000 Euro fatturato)	113,8	105,3	-7,5%

Consumi ed efficienza energetica (2024-25)



Energia da fonti rinnovabili	2024	2025
Energia rinnovabile prodotta (kWh)	151.940	159.281
Energia fotovoltaica autoconsumata (kWh)	105.900	121.443

Nel 2025 i consumi energetici complessivi dell'azienda si sono attestati a 3.933 MWh, in lieve diminuzione (-1,2%) rispetto ai 3.980 MWh del 2024. Tale risultato assume particolare rilevanza considerando la crescita dei volumi produttivi registrata nello stesso periodo.

L'energia elettrica consumata è diminuita del 5,3%, passando da 2.537 a 2.402 MWh, mentre i consumi di metano hanno registrato una riduzione del 3,7%, attestandosi a 398 MWh. I consumi di gasolio per autotrazione sono invece aumentati del 10,0%, raggiungendo 1.133 MWh, in relazione all'evoluzione delle attività logistiche e operative dell'organizzazione.
Parallelamente è proseguito il contributo delle fonti rinnovabili. La produzione di energia fotovoltaica è aumentata del 4,8%, passando da 151.940 a 159.281 kWh, mentre l'energia autoconsumata ha registrato una crescita del 14,7%, raggiungendo 121.443 kWh. Questo andamento evidenzia una maggiore capacità di valorizzare internamente l'energia prodotta dagli impianti fotovoltaici e di ridurre il ricorso all'energia prelevata dalla rete.

Particolarmente significativo è il miglioramento dell'indicatore di efficienza energetica rapportato al fatturato, passato da 113,8 a 105,3 kWh per 1.000 euro di fatturato (-7,5%). Tale risultato conferma la capacità dell'azienda di generare maggiore valore economico ottimizzando contestualmente l'utilizzo delle risorse energetiche.

Gestione della risorsa idrica

L'acqua rappresenta una risorsa essenziale per le attività aziendali, in particolare per la preparazione dei pasti, la pulizia degli ambienti e la sanificazione delle attrezzature.

La gestione della risorsa idrica è orientata alla prevenzione degli sprechi e al miglioramento continuo dell'efficienza dei processi.

A tal fine, Ristorazione Ottavian S.p.A. adotta sistemi di dosaggio controllato, effettua un monitoraggio periodico dei consumi e promuove attività di sensibilizzazione rivolte al personale, con l'obiettivo di favorire un utilizzo responsabile della risorsa.

Prelievi idrici	2024	2025	Var. %
Acqua prelevata da pozzo (metri cubi)	16.029	15.743	-1,8%
Acqua prelevata da acquedotto (metri cubi)	43.186	41.897	-3,0%
Prelievi idrici totali (metri cubi)	**59.215**	**57.640**	**-2,7%**
Indice efficienza consumi idrici (metri cubi/1.000 Euro fatturato)	1,69%	1,54	-8,9%

L'andamento dei consumi idrici riflette principalmente la crescita delle attività operative e dei volumi produttivi.

Nel 2025 si registra una lieve diminuzione dei consumi complessivi rispetto all'anno precedente, a conferma dell'efficacia delle misure di controllo adottate.

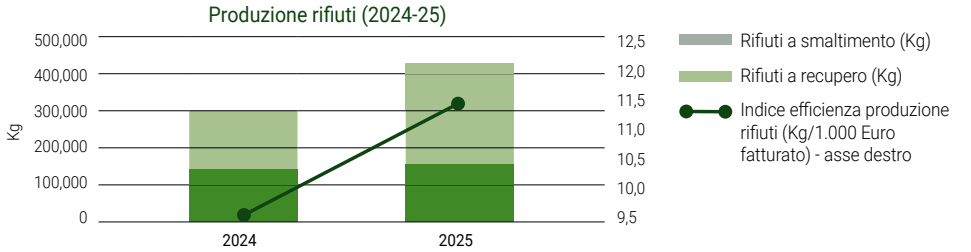
Gestione dei rifiuti e valorizzazione dei materiali

Ristorazione Ottavian S.p.A. promuove la raccolta differenziata presso le sedi operative e collabora con operatori autorizzati per garantire il corretto trattamento dei rifiuti prodotti. Particolare attenzione è dedicata al recupero degli oli alimentari esausti e delle principali frazioni valorizzabili, con l'obiettivo di massimizzare il recupero di materia e ridurre il ricorso allo smaltimento finale. La gestione dei rifiuti è basata sui principi di prevenzione, recupero e corretta destinazione finale delle diverse frazioni generate dalle attività aziendali.

Produzione dei rifiuti	2024	2025	Var. % 2024-25
Totale rifiuti prodotti (kg)	**333.105**	**428.548**	**+28,7%**
Rifiuti avviati a recupero (kg)	139.570	154.030	+10,4%
Rifiuti avviati a smaltimento (kg)	193.535	274.518	+41,8%

Nel 2025 la produzione complessiva di rifiuti si è attestata a 428.548 kg, registrando un incremento del 28,7% rispetto ai 333.105 kg del 2024. L'aumento ha interessato sia i quantitativi avviati a recupero, cresciuti del 10,4%, sia quelli destinati a smaltimento, aumentati del 41,8%. Complessivamente, nel 2025 sono stati avviati a recupero 154.030 kg di rifiuti, confermando l'impegno dell'azienda nel favorire la valorizzazione delle frazioni recuperabili attraverso il conferimento a operatori specializzati e autorizzati. L'incremento dei quantitativi prodotti è riconducibile principalmente all'evoluzione delle attività operative e all'aumento dei volumi gestiti nel corso dell'anno.

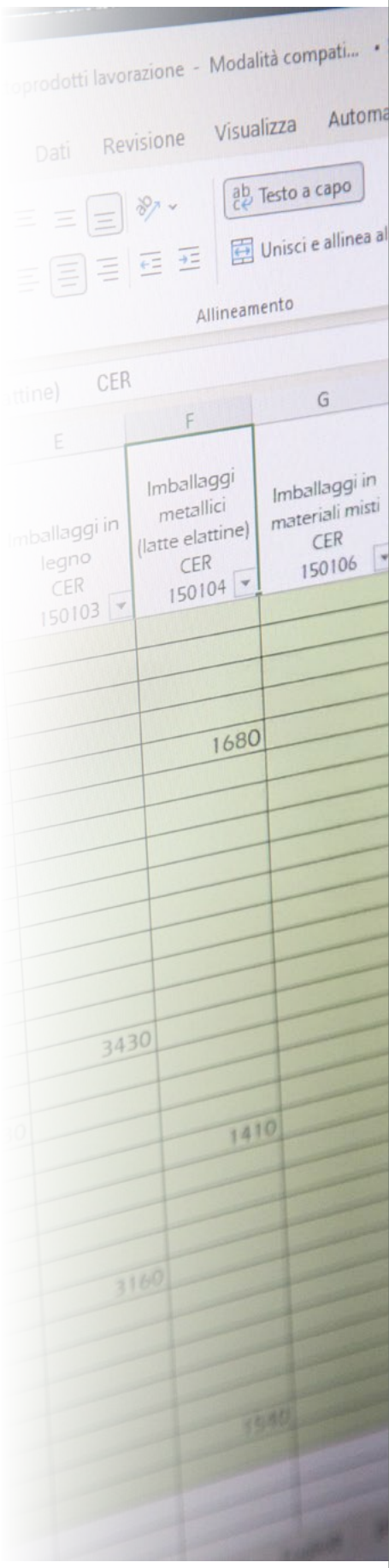
L'azienda continua a monitorare con attenzione la produzione dei rifiuti e le relative modalità di gestione, individuando opportunità di miglioramento volte alla riduzione dei quantitativi generati e all'incremento delle percentuali di recupero, in coerenza con i principi dell'economia circolare e della gestione sostenibile delle risorse.



Principali frazioni recuperate	2024 (kg)	2025 (kg)	Var. % 2024-25
Olio esausto	15.895	14.580	-8,3%
Plastica	16.910	16.700	-1,2%
Legno	22.440	18.920	-15,7%
Carta e cartone	89.220	103.830	+16,4%

Le attività di raccolta differenziata e recupero consentono di intercettare una quota significativa dei materiali prodotti, favorendo il reinserimento delle risorse nei cicli produttivi e contribuendo agli obiettivi di economia circolare. Nel 2025 la principale frazione recuperata è stata costituita da carta e cartone, che hanno raggiunto 103.830 kg, con un incremento del 16,4% rispetto al 2024. Tale andamento conferma l'importanza delle attività di separazione e valorizzazione degli imballaggi cartacei generati dalle attività operative. Sono diminuite le quantità di olio alimentare esausto generato dalle attività lavorative (-8,3%), plastica (-1,2%) e legno (-15,7%). In particolare, nel corso del 2025 sono stati avviati a recupero 14.580 kg di olio esausto, 16.700 kg di plastica e 18.920 kg di legno.

In generale la gestione delle principali frazioni recuperabili continua a rappresentare un elemento centrale delle politiche ambientali aziendali, consentendo di valorizzare una quota significativa dei rifiuti prodotti e di ridurre il ricorso allo smaltimento finale. Il monitoraggio delle diverse tipologie di materiali permette inoltre di individuare opportunità di miglioramento nella prevenzione dei rifiuti e nell'incremento delle percentuali di recupero.



Cambiamento climatico ed emissioni di CO_2

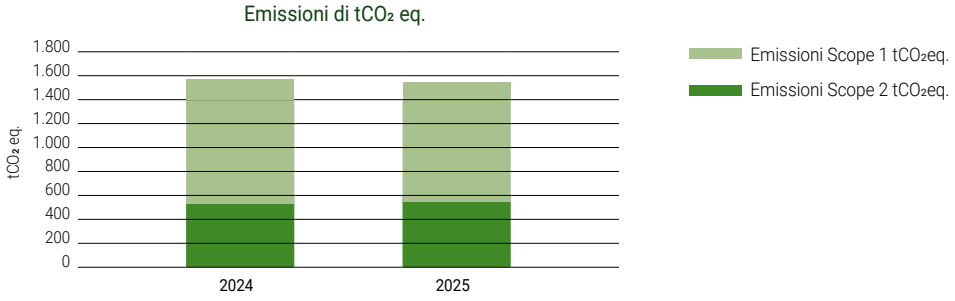
La lotta al cambiamento climatico rappresenta una delle principali sfide ambientali per il settore della ristorazione collettiva. Le emissioni di gas a effetto serra generate dall'azienda derivano prevalentemente dall'utilizzo di combustibili per la flotta aziendale e dai consumi energetici associati alle attività produttive.

Ristorazione Ottavian S.p.A. monitora le proprie emissioni dirette (Scope 1) e indirette da energia acquistata (Scope 2), in linea con le migliori pratiche internazionali di rendicontazione climatica e con le crescenti aspettative degli stakeholder. L'azienda intende progressivamente ampliare il perimetro di monitoraggio alle emissioni indirette della catena del valore (Scope 3), al fine di ottenere una rappresentazione sempre più completa della propria impronta climatica.

Emissioni di gas serra	2024	2025	Var. % 2024-25
Emissioni Scope 1 (tCO_2eq)	723	738	+2,1%
Emissioni Scope 2 (tCO_2eq)	851	798	-6,2%
Emissioni totali (tCO_2eq)	1.574	1.536	-2,4%
Indice emissivo (kg CO_2eq/1.000 € fatturato)	45,0	41,1	-8,6%

Nel 2025 le emissioni complessive di Scope 1 e Scope 2 si sono attestate a 1.536 tCO_2eq, registrando una riduzione del 2,4% rispetto alle 1.574 tCO_2eq del 2024. Tale risultato assume particolare rilevanza considerando la crescita dei volumi produttivi registrata nel medesimo periodo.

Le emissioni dirette (Scope 1), principalmente associate ai consumi di combustibili per la flotta aziendale e agli impianti alimentati a gas naturale, sono aumentate del 2,1%, passando da 723 a 738 tCO_2eq. Le emissioni indirette da energia acquistata (Scope 2) hanno invece registrato una diminuzione del 6,2%, passando da 851 a 798 tCO_2eq.



La riduzione delle emissioni di Scope 2 risulta coerente con il calo dei consumi di energia elettrica prelevata dalla rete e con l'incremento della produzione e dell'autoconsumo di energia da fonte fotovoltaica registrati nel corso dell'anno. Le attività di efficientamento energetico e il crescente contributo delle fonti rinnovabili hanno pertanto contribuito a contenere l'impronta climatica complessiva dell'organizzazione.

Particolarmente significativo è il miglioramento dell'indice emissivo rapportato al fatturato, che è passato da 45 a 41,1 Kg CO_2eq per 1.000 euro di fatturato, con una riduzione del 8,6%.

Tale andamento evidenzia una crescente capacità dell'azienda di generare valore economico riducendo contestualmente l'intensità delle proprie emissioni climalteranti.

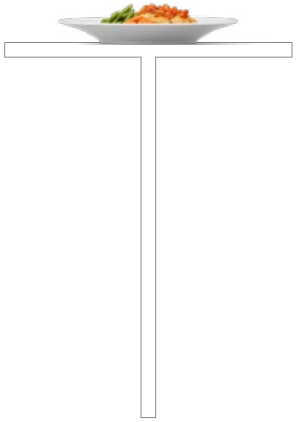
Nel 2025 Ristorazione Ottavian S.p.A. ha proseguito il proprio percorso di miglioramento delle performance ambientali attraverso il monitoraggio delle emissioni, l'incremento dell'efficienza energetica e la valorizzazione dell'energia prodotta da fonti rinnovabili, confermando il proprio impegno nella mitigazione degli impatti climatici e nella transizione verso modelli operativi sempre più sostenibili.

#5

5. Performance Sociali

- Centralità delle persone nello sviluppo aziendale.
- Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro.
- Formazione per la crescita professionale.
- Welfare aziendale e benessere dei collaboratori.
- Progetti sociali per la comunità e il territorio.

SUSTAINABILITY



Centralità delle persone nello sviluppo aziendale

Ristorazione Ottavian S.p.A investe ogni giorno nel capitale umano, nella convinzione che lo sviluppo sostenibile passi prima di tutto attraverso il valore delle persone, la forza delle idee, il senso di responsabilità e la qualità delle relazioni umane.
Le persone rappresentano un elemento centrale dell'organizzazione: motore di innovazione, portatrici di competenze, consapevolezza e creatività, capaci di contribuire con intelligenza, etica e visione all'evoluzione dell'azienda.

In questa prospettiva, Ristorazione Ottavian S.p.A. pone al centro del proprio attività aziendale dedicata alla ristorazione collettiva la valorizzazione delle competenze, della conoscenza e dell'esperienza, riconoscendo il contributo unico che ogni collaboratore apporta alla crescita e al consolidamento dell'azienda.

Il benessere delle persone, la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, la formazione continua e il welfare aziendale costituiscono pilastri fondamentali dell'impegno aziendale. Attraverso un approccio orientato all'ascolto, alla crescita professionale e alla valorizzazione individuale, l'azienda promuove un ambiente di lavoro inclusivo, partecipativo e attento alla qualità della vita lavorativa.

> *"Per Ristorazione Ottavian S.p.A. le persone rappresentano l'ingrediente principale per un cambiamento sostenibile.*

Investire nelle persone significa creare valore condiviso, rafforzare l'identità aziendale e generare un impatto positivo e duraturo, sia all'interno dell'organizzazione sia nelle comunità in cui l'azienda opera.

Nel 2025 si registra un incremento dell'organico totale, che passa da 495 collaboratori nel 2024 a 511 persone, pari a una crescita del 3,2%. Parallelamente, aumenta anche il numero medio dei collaboratori, che passa da 489 nel 2024 a 504 nel 2025, con un incremento di circa il 3,1%. Questo andamento evidenzia un rafforzamento della struttura organizzativa e una crescita equilibrata della forza lavoro nel corso dell'anno.

In ottica di sostenibilità delle risorse umane, il dato assume particolare rilevanza poiché l'aumento sia dell'organico complessivo sia del numero medio dei collaboratori testimonia la capacità dell'organizzazione di consolidare la propria base occupazionale, garantendo continuità operativa e stabilità gestionale. Ciò contribuisce positivamente alla continuità del servizio, alla valorizzazione delle competenze interne e a una gestione più efficiente del capitale umano.

Persone in azienda	2024	2025
N. Totale collaboratori	495	511
N. Medio di collaboratori	489	504

Composizione aziendale per Genere e Multietnicità

Per Ristorazione Ottavian S.p.A. la distribuzione di genere rappresenta un indicatore significativo dell'equilibrio e dell'attenzione dell'azienda ai temi di inclusione, pari opportunità e valorizzazione del capitale umano.

La composizione di genere di Ristorazione Ottavian S.p.A. conferma in modo strutturale la prevalenza della componente femminile, caratteristica del settore della ristorazione collettiva, dove le attività operative, preparazione, distribuzione dei pasti e servizi di mensa, risultano nel tempo a maggiore presenza di lavoratrici.
Nel 2025 si rileva una sostanziale stabilità della presenza femminile, pari a 434 donne e corrispondente all'84,9% del totale, con un incremento di circa +0,9 % rispetto al 2024. La componente maschile si attesta invece a 77 uomini, pari al 15,1%, con una lieve diminuzione di circa 0,9 % rispetto al 2024.

In questo contesto Ristorazione Ottavian S.p.A., con un'attenzione particolare alla sostenibilità sociale, considera la presenza femminile un elemento di valore, soprattutto in relazione ai temi dell'inclusione e della partecipazione delle donne al mercato del lavoro. Nel settore della ristorazione collettiva, l'elevata presenza della componente femminile rappresenta un valore per promuovere opportunità occupazionali diffuse e favorire percorsi di stabilità lavorativa con la conciliazione vita professionale e vita privata.

Genere	2024	2025
N. Totale donne	416	434
N. Totale uomini	79	77

Nella visione d'insieme, l'equilibrio di genere rimane stabile e leggermente più orientato verso la componente femminile, che continua a rappresentare il pilastro principale del capitale umano aziendale.

Nel 2025 l'azienda di ristorazione collettiva conferma un contesto lavorativo caratterizzato anche da una crescente multietnicità, con una presenza di 36 collaboratori provenienti da 19 Paesi. Pur restando la componente italiana largamente prevalente con 475 persone, si osserva un contributo significativo di diverse nazionalità che arricchiscono l'ambiente aziendale.

Tra le presenze più rilevanti si evidenziano i collaboratori di origine rumena, albanese, cingalese, marocchina, colombiana e nigeriana. Accanto a queste, si conferma la presenza di ulteriori nazionalità, tra cui ucraina, algerina, ivoriana, bosniaca e venezuelana, insieme a nuove o più recenti rappresentanze come Serbia, Macedonia, Mali e Regno Unito.

Questa multietnicità progressiva contribuisce a rafforzare la dimensione inclusiva di Ristorazione Ottavian S.p.A. e a promuovere un ambiente professionale multiculturale, capace di valorizzare differenti esperienze, culture e background.

Tipologie contrattuali applicate

La struttura contrattuale di Ristorazione Ottavian S.p.A. evidenzia un modello occupazionale molto stabile e coerente con le caratteristiche operative del settore della ristorazione collettiva, dove l'organizzazione dei turni e la distribuzione dei carichi di lavoro rendono il part time una modalità contrattuale strutturale.

Il contratto a tempo indeterminato, che nel 2024 coinvolgeva 493 persone, pari a circa il 99,6% dei 495 collaboratori assunti direttamente, si conferma anche nel 2025 con 510 persone su 511, pari a circa il 99,8%. I contratti a tempo determinato tra il personale assunto direttamente dall'azienda si riducono da 2 unità nel 2024 a una sola unità nel 2025.

**A tali dati si aggiunge il personale a tempo determinato impiegato mediante contratto di somministrazione, pari a 64 persone nel 2024 e 76 nel 2025. Il ricorso al personale a tempo determinato in somministrazione consente all'Azienda di rispondere con flessibilità alle esigenze operative legate alla stagionalità e alla variabilità dei servizi tipiche del settore della ristorazione collettiva.*

Il part time, che nel 2024 coinvolgeva circa l'80,7% dei collaboratori a tempo indeterminato e circa l'80,2% dell'organico complessivo pari a 495 collaboratori, nel 2025 cresce leggermente, attestandosi all'81,8% dei contratti a tempo indeterminato e a circa l'81,6% del totale dei collaboratori, pari a 511 risorse.

La presenza importante del part time deve essere letta in una duplice prospettiva, strettamente legata alle caratteristiche dell'attività aziendale di business. Da un lato, rappresenta una necessità organizzativa tipica del settore della ristorazione collettiva, dove le attività sono concentrate in specifiche fasce orarie e richiedono una gestione flessibile dei collaboratori per garantire la copertura dei picchi di lavoro. In questo contesto, il part time consente di modulare in modo efficiente la presenza dei collaboratori rispetto ai reali volumi di attività, assicurando al contempo continuità del servizio, qualità operativa e sostenibilità dei costi.

Dall'altro lato, il part time rappresenta anche un importante strumento di conciliazione tra vita lavorativa e vita privata. La possibilità di lavorare con orari ridotti o modulati consente infatti di rispondere alle esigenze familiari e personali dei collaboratori, favorendo una maggiore inclusione nel mercato del lavoro, una migliore gestione dei tempi di cura e un miglior equilibrio complessivo tra lavoro e vita privata.

Tipologia di Contratto	2024	2025
Determinato	2	1
Determinato in somministrazione	64	76
Indeterminato	493	510
di cui Part Time	398	417

Nel complesso, il modello occupazionale di Ristorazione Ottavian S.p.A. evidenzia una forte prevalenza del contratto a tempo indeterminato, che garantisce stabilità e continuità occupazionale, unita a un utilizzo strutturale del part time che risponde sia alle esigenze organizzative tipiche del settore della ristorazione collettiva sia agli obiettivi di sostenibilità sociale legati alla conciliazione vita-lavoro delle persone. Questa combinazione rappresenta un elemento distintivo del modello aziendale, in linea con i principi di qualità del lavoro, efficienza operativa e benessere delle persone.

Composizione aziendale per Qualifica Professionale

Ristorazione Ottavian S.p.A. struttura la propria forza lavoro in quattro qualifiche professionali principali: CDA, Quadri, Personale d'ufficio e Personale operativo, ciascuna con un ruolo strategico nello sviluppo dell'azienda.

Nel 2025, il Personale operativo rappresenta la componente prevalente dell'organizzazione, circa il 96,3%, confermando il ruolo centrale delle attività produttive e operative all'interno del modello di business aziendale. La presenza di un'ampia base di professionalità operative, 475 persone nel 2024 per poi diventare e 492 nel 2025, costituisce un elemento strategico per garantire qualità, continuità dei processi, affidabilità e capacità di risposta alle esigenze del mercato.

Accanto alla componente operativa, il Personale d'ufficio, composto da 18 persone nel 2024 e 17 nel 2025, contribuisce allo sviluppo delle attività amministrative, tecniche e organizzative, di controllo di gestione, commerciali e acquisti, supportando il coordinamento dei processi aziendali e lo sviluppo delle attività gestionali.

La presenza di figure manageriali e di coordinamento assicura inoltre governance, supervisione e indirizzo strategico, favorendo una gestione efficace delle attività e delle risorse.

Qualifica Professionale	2024	2025
CDA	3	3
Quadri	2	2
Personale d'ufficio	18	17
Personale operativo	475	492

La distribuzione delle qualifiche professionali evidenzia in Ristorazione Ottavian S.p.A. una struttura organizzativa equilibrata e integrata, nella quale competenze operative, tecniche e manageriali collaborano in modo complementare al raggiungimento degli obiettivi aziendali. Tale configurazione in azienda favorisce il consolidamento del know-how interno, la continuità organizzativa e la valorizzazione del capitale umano lungo tutta la filiera aziendale.

Composizione aziendale per età anagrafica

Ristorazione Ottavian S.p.A. vanta la presenza in azienda di almeno quattro diverse generazioni che rappresentano un importante valore aggiunto sotto il profilo umano, organizzativo e professionale. La coesistenza di collaboratori con esperienze, competenze e percorsi differenti favorisce infatti un ambiente di lavoro inclusivo e dinamico, capace di coniugare esperienza consolidata, innovazione e capacità di adattamento.

Le persone con maggiore anzianità contribuiscono alla trasmissione del know-how aziendale, della cultura organizzativa e delle competenze maturate nel tempo, garantendo continuità e stabilità ai processi aziendali. Parallelamente, le generazioni più recenti apportano nuove prospettive, competenze digitali, approcci innovativi e sensibilità emergenti, contribuendo all'evoluzione dell'organizzazione.

Questo equilibrio intergenerazionale favorisce lo scambio di conoscenze, il supporto reciproco e la condivisione positiva tra esperienze diverse, rafforzando la collaborazione interna e la crescita professionale delle persone. La diversità generazionale si conferma pertanto un elemento strategico per sostenere la capacità dell'azienda di innovare, valorizzare il capitale umano e affrontare con continuità le sfide future

Nel 2025, la fascia over 50 rappresenta la componente più significativa della popolazione aziendale, confermando la capacità dell'azienda di valorizzare l'esperienza maturata nel tempo e di mantenere solide competenze interne. La presenza di professionalità con lunga esperienza contribuisce infatti alla stabilità organizzativa, alla qualità dei processi e alla trasmissione della cultura aziendale.

Parallelamente, le fasce comprese tra i 31 e i 50 anni, composte da 200 persone nel 2024 e da 201 nel 2025, garantiscono un importante equilibrio generazionale, apportando competenze consolidate, capacità di gestione e adattabilità ai cambiamenti organizzativi e di mercato. La presenza di collaboratori più giovani, pari a 23 persone nel 2025 rispetto alle 17 nel 2024, contribuisce inoltre a favorire il ricambio generazionale e l'introduzione di nuove competenze, approcci innovativi e sensibilità emergenti.

Età Anagrafica	2024	2025
< 30 anni	17	23
31 - 40 anni	73	77
41– 50 anni	127	124
>50 anni	278	287

La coesistenza di quattro diverse generazioni all'interno di Ristorazione Ottavian S.p.A. costituisce un elemento distintivo di valore e conferma l'impegno dell'azienda nella valorizzazione delle persone lungo tutte le fasi del percorso professionale, promuovendo inclusione, continuità e sviluppo del capitale umano.

Longevità e fidelizzazione delle persone

La longevità lavorativa in Ristorazione Ottavian S.p.A. è il risultato di un impegno costante nella valorizzazione delle persone, sia dal punto di vista professionale sia umano. Questo approccio contribuisce a creare un ambiente di lavoro stimolante, inclusivo e partecipativo, nel quale ogni collaboratore può sentirsi valorizzato e parte integrante di una visione condivisa.

L'azienda promuove relazioni lavorative durature nel tempo investendo in percorsi di crescita coerenti con il ruolo e le attitudini individuali, valorizzando le esperienze e sviluppando le competenze in una prospettiva di lungo termine. Questo approccio contribuisce a rafforzare la stabilità occupazionale, elemento fondamentale di benessere che consente alle persone di progettare con maggiore serenità la propria vita familiare e personale, costruendo nel tempo una connessione autentica con il proprio lavoro e con l'azienda stessa.

Inoltre la distribuzione dell'anzianità aziendale evidenzia una presenza significativa di collaboratori con percorsi professionali consolidati all'interno dell'organizzazione, elemento che conferma la capacità dell'azienda di mantenere nel tempo competenze, know-how e continuità operativa.

Nel 2025, circa il 27% della popolazione aziendale presenta un'anzianità superiore ai 10 anni. Una quota significativa delle persone ha maturato permanenze comprese tra gli 11 e i 30 anni di collaborazione: 138 persone nel 2024 e 128 nel 2025. Questo dato testimonia un elevato livello di fidelizzazione, favorito da un contesto lavorativo stabile e dalla capacità dell'organizzazione di costruire relazioni professionali durature.

La presenza di collaboratori con anzianità pluridecennale rappresenta inoltre un patrimonio strategico per l'azienda, poiché contribuisce alla conservazione delle competenze distintive, alla trasmissione della cultura organizzativa e alla continuità dei processi aziendali. In particolare, le fasce con oltre 20 anni di permanenza, pari a 82 persone nel 2024 e 73 nel 2025, confermano il radicamento delle persone all'interno dell'impresa e la solidità del rapporto fiduciario sviluppato nel tempo.

Parallelamente, la presenza di un numero significativo di persone con meno di 5 anni di collaborazione, pari a 255 persone nel 2024 e 280 nel 2025, evidenzia la capacità dell'azienda di attrarre nuove risorse e favorire un progressivo ricambio generazionale, mantenendo un equilibrio tra esperienza consolidata e inserimento di nuove competenze.

Anni di collaborazione	2024	2025
< 5 anni	255	280
5-10 anni	94	94
11-20 anni	64	64
21-30 anni	74	64
30-40 anni	8	9

In una visione d'insieme, i dati confermano una struttura organizzativa caratterizzata da continuità, stabilità e retention del personale, elementi che contribuiscono alla sostenibilità sociale dell'impresa e al rafforzamento della propria competitività nel lungo periodo.

Assunzioni, Cessazioni e Turnover

Nel corso del 2025 Ristorazione Ottavian S.p.A. ha registrato un miglioramento della stabilità occupazionale, con un tasso di turnover in diminuzione dal 17,48% del 2024 al 10,32%. Il dato evidenzia una minore rotazione delle persone e riflette la capacità dell'organizzazione di consolidare il proprio capitale umano, favorendo continuità e retention delle persone.

Anche il numero delle assunzioni e delle cessazioni risulta in calo rispetto all'anno precedente, passando rispettivamente da 101 a 61 ingressi e da 70 a 43 uscite. Tale andamento è coerente con una fase di maggiore equilibrio organizzativo e con l'impegno dell'Azienda nel promuovere un ambiente di lavoro orientato al benessere, alla valorizzazione delle competenze e alla crescita professionale.

Turnover	2024	2025
Turnover %	17,48%	10,32%
Assunzioni	101	61
Cessazioni	70	43

La riduzione del turnover rappresenta un indicatore positivo anche sotto il profilo della sostenibilità sociale, in quanto contribuisce a rafforzare il senso di appartenenza, la continuità organizzativa e la qualità delle relazioni interne, elementi fondamentali per garantire uno sviluppo aziendale solido e duraturo.

Salute e Sicurezza nei luoghi di lavoro

Per Ristorazione Ottavian S.p.A., la tutela della Salute e della Sicurezza sul lavoro è sia un obbligo normativo, sia un pilastro etico e culturale che riflette il rispetto profondo per il valore umano all'interno dell'impresa.

> *Per Ristorazione Ottavian S.p.A. la sicurezza delle persone è il primo valore.*

La gestione della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro rappresenta un elemento prioritario per l'azienda, che opera nel rispetto delle disposizioni previste dal Decreto Legislativo 81/2008. In tale ambito, l'organizzazione garantisce la valutazione sistematica dei rischi attraverso la predisposizione e l'aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR), l'adozione di misure di prevenzione e protezione adeguate e la definizione di ruoli e responsabilità in materia di sicurezza, tra cui le figure previste dalla normativa RLS, RSPP, addetti primo soccorso e antincendio, medico competente.

Nel 2025 il numero degli infortuni, esclusivamente di lieve entità, registrati diminuisce da 20 a 15, con una riduzione pari al 25% rispetto all'anno precedente. Parallelamente si riducono anche le giornate complessive di infortunio, che passano da 275 a 210, confermando l'efficacia delle attività di prevenzione, formazione e sensibilizzazione adottate dall'Azienda in materia di sicurezza sul lavoro. Per quanto riguarda le malattie professionali, ad oggi non si registrano casi.

Salute e sicurezza	2024	2025
N. Infortuni lieve entità	20	15
N. Infortuni grave entità	0	0
N. giornate totali di infortunio	275	210
N. Malattie professionali	0	0
N. giornate totali di malattia	4869	5873

Nel complesso, i dati confermano un'evoluzione positiva del sistema di gestione della salute e sicurezza, orientato al miglioramento continuo e alla riduzione dei rischi per le persone.

L'azienda assicura inoltre la formazione e l'informazione continua dei lavoratori, la sorveglianza sanitaria ove richiesta e l'implementazione di dispositivi di protezione individuale. Particolare attenzione è dedicata alla gestione delle emergenze, attraverso l'organizzazione di procedure dedicate, la predisposizione di piani di evacuazione e lo svolgimento di prove periodiche.

Attività di Formazione	2024	2025
N. totale ore erogate Formazione Salute e Sicurezza	456	916

Il sistema di salute e sicurezza si completa con momenti di confronto e consultazione dei lavoratori, al fine di promuovere una cultura condivisa della prevenzione e il miglioramento continuo delle condizioni di lavoro.

In un'ottica di miglioramento continuo, Ristorazione Ottavian S.p.A., pur garantendo già il pieno rispetto della normativa vigente in materia di salute e sicurezza, ha scelto volontariamente di adottare il sistema di gestione certificato UNI EN ISO 45001.

L'ottenimento della Certificazione nel 2018 rappresenta una scelta importante che va oltre gli obblighi di legge, finalizzata a strutturare in modo ancora più sistematico e monitorato i processi aziendali relativi alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Tale scelta conferma l'impegno dell'azienda nel promuovere un ambiente di lavoro sempre più sicuro, controllato e orientato al miglioramento continuo delle performance di prevenzione e protezione.

Ristorazione Ottavian S.p.A., con i risultati registrati, conferma l'importanza e l'efficacia delle misure di prevenzione e gestione adottate che rafforzano l'impegno costante nel garantire un ambiente di lavoro sempre più sicuro e controllato.

L'attenzione alla salute e sicurezza si traduce in un approccio orientato al miglioramento continuo, alla riduzione dei rischi e alla promozione del benessere delle persone, elementi fondamentali per uno sviluppo sostenibile e responsabile dell'organizzazione.

Formazione per la crescita professionale

Ristorazione Ottavian S.p.A. riconosce la formazione come uno strumento strategico per la crescita delle competenze, la diffusione della cultura della sicurezza e il miglioramento continuo dei processi organizzativi. Anche nel 2025 è proseguito l'impegno nella realizzazione di percorsi formativi rivolti ai collaboratori, con particolare attenzione alla salute e sicurezza, ai sistemi di gestione certificati e alla Sostenibilità d'impresa.

Nel 2025 sono state svolte complessivamente 1866 ore di formazione, rispetto alle 1050 ore del 2024 con un incremento sostanziale di 816 ore che conferma una crescente attenzione alla crescita professionale delle persone e al presidio delle competenze chiave.

In particolare, si osserva un aumento molto rilevante della formazione in materia di Salute e Sicurezza, che quasi raddoppia (da 456 a 916 ore), a testimonianza della priorità attribuita alla tutela dei lavoratori e al rafforzamento della cultura della prevenzione. Anche la formazione HACCP evidenzia una crescita importante, da 480 a 875 ore, coerente con la natura del business di Ristorazione Ottavian S.p.A. e con il continuo aggiornamento richiesto in ambito sicurezza alimentare.

In aumento anche la formazione per la qualità e i sistemi di gestione certificati, che passa da 24 a 59 ore di aggiornamento, indicando un progressivo consolidamento delle competenze professionali e dei processi aziendali inerenti gli standard di certificazione ottenuti nel tempo dall'azienda.

Per l'attività formativa dedicata alla Sostenibilità d'impresa le ore che passano da 95 a 16 riflettono la strutturazione di un percorso formativo complessivo distribuito su due anni, finalizzato allo sviluppo progressivo delle competenze necessarie alla gestione dei temi ESG sempre più richiesti dai clienti e alla redazione del Bilancio di Sostenibilità.

La formazione è stata infatti impostata come un progetto organico e continuativo, volto a consolidare internamente le conoscenze e le capacità utili all'integrazione della Sostenibilità nei processi aziendali.

Nel complesso, l'analisi dei dati evidenzia una strategia formativa in evoluzione, orientata al rafforzamento delle competenze tecniche e alla crescita continua delle persone, con un focus particolare su sicurezza, qualità e compliance normativa.

Attività di Formazione	2024	2025
N. totale ore erogate Formazione Salute e Sicurezza	456	916
N. totale ore erogate Formazione HCCP	480	875
N. totale ore erogate Formazione qualità e gestioni di sistema certificazioni	24	59
N. totale ore erogate Formazione Sostenibilità d'impresa	95	16
N. totale ore di formazione svolte	1050	1866

Le attività formative confermano l'impegno di Ottavian Ristorazione S.p.A. nel promuovere la crescita professionale delle persone e nel rafforzare competenze per mantenersi competitivi nel rispondere in modo efficace alle trasformazioni del mercato e della società e per far fronte allo scenario economico, tecnologico e normativo in continua evoluzione, caratterizzato da crescente complessità e accelerazione dei cambiamenti.

Welfare aziendale e benessere dei collaboratori

Il benessere delle persone rappresenta un valore centrale per Ristorazione Ottavian S.p.A., che riconosce nella qualità della vita professionale e personale un fattore determinante per la crescita individuale e collettiva dell'azienda.

In quest'ottica, l'Azienda ha sviluppato un sistema di welfare che comprende iniziative a sostegno della salute, del supporto al reddito e del benessere economico, della conciliazione tra lavoro e famiglia.

Tra le principali azioni si evidenziano:

- **Welfare Salute e Benessere delle Persone.**
  Adesione al Fondo di Assistenza Sanitario Integrativo Fondo EST gestito da Unisalute per i lavoratori del settore Pubblici Esercizi, Ristorazione e Turismo.
- **Welfare e supporto al reddito dei collaboratori.**
  I collaboratori posso usufruire gratuitamente del servizio mensa presso le strutture self-service dell'azienda per la pausa pranzo.
- **Spazi dedicati al benessere quotidiano.**
  Un'attenzione costante alla qualità degli spazi aziendali, per garantire ambienti sani, ordinati e stimolanti.
- **Ascolto attivo e dialogo continuo.**
  Canali dedicati per accogliere richieste, esigenze o suggerimenti, sia professionali che personali, rafforzando il clima di fiducia e collaborazione.
- **Conciliazione lavoro e famiglia.**
  Dal 2016 l'Azienda ha partecipato al progetto per la realizzazione della scuola materna "Il Sole Dentro", situata nella zona industriale di Vittorio Veneto e dedicata ai figli dei collaboratori, contribuendo alla creazione di un servizio educativo pensato per favorire la conciliazione tra vita lavorativa e familiare vicino alla sede aziendale.

Questo approccio riflette la volontà dell'azienda di valorizzare le persone nella loro interezza, promuovendo un contesto organizzativo in cui ciascuno possa sentirsi riconosciuto, motivato e parte integrante di un progetto condiviso.

Progetti sociali per la comunità e territorio

Per Ristorazione Ottavian S.p.A. l'impegno verso la Sostenibilità si traduce anche nella volontà di generare valore sociale per il territorio e per le comunità in cui opera. Per questo motivo, da sempre sostiene associazioni no profit e iniziative sociali che promuovono inclusione, solidarietà, supporto alle persone e sviluppo del benessere collettivo.

Attraverso queste collaborazioni, l'Azienda contribuisce concretamente alla costruzione di una comunità più equa, coesa e attenta ai bisogni delle persone, rafforzando il legame con il territorio e creando valore condiviso nel lungo periodo.

"Creare valore per la comunità significa sostenere iniziative che generano inclusione, responsabilità e sviluppo sostenibile per il territorio e le persone

Nel corso del 2025 sono state sostenute diverse associazioni del terzo settore, a conferma di un impegno concreto che pone al centro le comunità e i territori in cui l'azienda opera.

Imoco Volley Conegliano, realtà di eccellenza della pallavolo femminile italiana, con l'obiettivo di promuovere i valori dello sport tra le giovani donne, favorendo inclusione, determinazione, crescita personale e pari opportunità attraverso l'attività sportiva.

Treviso Basket, storica realtà sportiva della città di Treviso promuovendo attraverso lo sport lo spirito di squadra, l'inclusione, la crescita del benessere sociale delle giovani generazioni.

Rucker Basket San Vendemiano (TV),

Came Calcio a 5 di Dosson di Casier (TV),

Ulteriori **ASD locali** impegnate nella promozione dello sport per i giovani.

I Bambini delle Fate, organizzazione che promuove e finanzia progetti di inclusione sociale rivolti a bambini e ragazzi con autismo e disabilità sul territorio nazionale. Attraverso un modello di raccolta fondi stabile e continuativo, basato sul coinvolgimento di imprese partner del territorio, l'associazione sostiene nel tempo iniziative realizzate da cooperative, fondazioni e organizzazioni no profit impegnate concretamente sul campo, favorendo percorsi di autonomia, inclusione e miglioramento della qualità della vita delle persone diversamente abili e con autismo.

La Porta Onlus, realtà del territorio impegnata nell'accoglienza e nella tutela di minori temporaneamente privi di un ambiente familiare idoneo alla loro crescita. L'associazione garantisce loro percorsi educativi, formativi e di sostegno psicologico, promuovendo il benessere globale dei bambini e dei ragazzi accolti e accompagnandoli in un contesto protetto verso un percorso di crescita sereno e strutturato.

Comunità di Sant'Egidio di Conegliano, è un'organizzazione impegnata nella solidarietà sociale, nell'assistenza ai più fragili e nella promozione della pace e dell'inclusione, attraverso attività di volontariato che comprendono il sostegno ai senza dimora, agli anziani soli e alle persone in condizione di vulnerabilità.

Parallelamente, l'azienda riconosce un ruolo centrale alla collaborazione con gli istituti scolastici superiori ad indirizzo alberghiero, amministrativo e commerciale del territorio con l'obiettivo di favorire la crescita professionale delle nuove generazioni e creare un collegamento concreto tra scuola e mondo del lavoro. Attraverso stage, attività di orientamento e collaborazioni educative, sostiene la formazione di giovani professionisti, valorizzandone competenze, talento e potenziale.

Inoltre l'azienda accoglie periodicamente classi di studenti presso le proprie strutture per offrire loro l'opportunità di conoscere da vicino l'organizzazione aziendale, i processi produttivi e le diverse attività svolte, favorendo una maggiore comprensione del mondo del lavoro. Investire nei giovani rappresenta per Ristorazione Ottavian S.p.A. una responsabilità sociale e al tempo stesso un'opportunità per attrarre giovani per contribuire alla costruzione di un futuro sostenibile fondato sulla valorizzazione dei talenti.

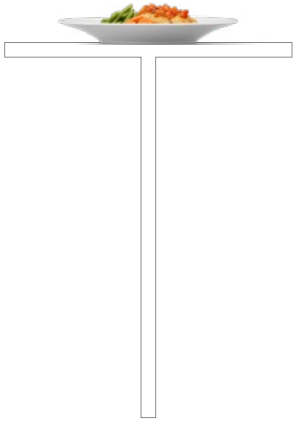
Nel suo insieme, il sostegno di Ristorazione Ottavian S.p.A. a organizzazioni del terzo settore e istituti scolastici rappresenta un investimento costante nel valore delle persone, capace di rafforzare la coesione sociale e contribuire in modo concreto allo sviluppo sostenibile dei territori e delle future generazioni.

#6

6. Visione del Futuro

- Obiettivi Ambientali per il PIANETA.
- Obiettivi Sociali per le PERSONE.
- Obiettivi di Governance per la PROSPERITÀ.

SUSTAINABILITY



Visione del Futuro

La Sostenibilità rappresenta un elemento centrale della strategia di sviluppo di Ristorazione Ottavian S.p.A. oltre che un fattore determinante per la creazione di valore nel lungo periodo. Operando nel settore della ristorazione collettiva, l'Azienda è consapevole del proprio ruolo nella promozione di modelli di consumo responsabili e nella diffusione di pratiche orientate alla tutela dell'ambiente, alla riduzione degli sprechi e al benessere delle persone.

Per dare continuità e concretezza al proprio impegno, Ristorazione Ottavian S.p.A. ha definito un Piano di Sviluppo della Sostenibilità 2025-2028 che individua le principali direttrici strategiche e gli obiettivi di miglioramento nelle dimensioni Ambientale, Sociale e di Governance.

Il Piano rappresenta uno strumento di indirizzo volto a integrare in modo sempre più strutturato i principi ESG nei processi decisionali, nelle attività operative e nelle relazioni con gli stakeholder, promuovendo una crescita aziendale sostenibile, resiliente e orientata al lungo termine.

In un contesto caratterizzato da una crescente attenzione alle tematiche ESG e dall'evoluzione del quadro normativo europeo in materia di sostenibilità, l'Azienda intende perseguire obiettivi progressivi e misurabili, monitorandone l'attuazione attraverso specifici indicatori di performance e promuovendo il miglioramento continuo delle proprie attività.

Gli obiettivi delineati nelle sezioni seguenti rappresentano le priorità del Piano di Sviluppo della Sostenibilità e costituiscono l'impegno di Ristorazione Ottavian S.p.A. nel contribuire alla tutela dell'ambiente, alla valorizzazione delle persone, alla promozione dell'etica aziendale e alla creazione di valore condiviso per tutti gli stakeholder.

Obiettivi Ambientali per il PIANETA

Ristorazione Ottavian S.p.A. si impegna a promuovere un modello di ristorazione collettiva sempre più sostenibile, orientato all'impiego efficiente delle risorse naturali e alla progressiva riduzione del proprio impatto ambientale. Questo percorso si inserisce in una visione di lungo periodo volta a integrare la sostenibilità all'interno dei processi aziendali e delle attività operative quotidiane.

L'Azienda intende perseguire il miglioramento dei consumi energetici e idrici delle strutture aziendali attraverso una gestione più efficiente dei processi, favorendo l'adozione di soluzioni tecnologiche innovative e di pratiche operative finalizzate alla riduzione degli sprechi e all'ottimizzazione delle risorse impiegate. Particolare attenzione sarà dedicata alla gestione responsabile delle materie prime e degli approvvigionamenti, promuovendo criteri di selezione orientati alla qualità, alla sostenibilità e alla valorizzazione di filiere responsabili. L'Azienda si pone inoltre l'obiettivo di contrastare lo spreco alimentare attraverso una migliore pianificazione dei servizi, il monitoraggio dei consumi e l'individuazione di soluzioni per il recupero e la valorizzazione delle eccedenze.

L'Azienda continuerà il suo impegno per migliorare la gestione dei rifiuti, incrementando le pratiche di raccolta differenziata e riciclo, riducendo progressivamente l'utilizzo di materiali a maggiore impatto ambientale e favorendo soluzioni più sostenibili per il confezionamento e gli imballaggi.

Attraverso il monitoraggio delle proprie performance ambientali, il mantenimento dei sistemi di gestione ambientale certificati e il coinvolgimento attivo di fornitori, clienti e stakeholder, l'Azienda proseguirà il proprio percorso verso una gestione sempre più sostenibile, promuovendo un modello di ristorazione collettiva capace di generare valore nel tempo e di ridurre progressivamente il proprio impatto ambientale.

Obiettivi Sociali per le PERSONE

Ristorazione Ottavian S.p.A. intende continuare a promuovere la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro quale valore prioritario, attraverso il mantenimento di elevati standard di prevenzione, la diffusione di comportamenti responsabili e l'adozione di iniziative volte a tutelare il benessere delle persone nello svolgimento delle proprie attività quotidiane.

Parallelamente, l'Azienda riconosce nella formazione continua un elemento strategico per la crescita e lo sviluppo del capitale umano, investendo in percorsi formativi finalizzati al consolidamento delle competenze tecniche, professionali e trasversali dei propri collaboratori. Attraverso la valorizzazione delle conoscenze e delle capacità individuali, Ristorazione Ottavian S.p.A. intende favorire la crescita professionale delle proprie persone e supportare il miglioramento continuo dei propri processi e servizi.
Particolare attenzione sarà dedicata alla promozione di una cultura aziendale inclusiva e rispettosa delle diversità, attraverso iniziative volte a favorire le pari opportunità e la parità di genere, garantendo condizioni di lavoro improntate sul rispetto delle persone e sulla valorizzazione delle differenze individuali.

Ristorazione Ottavian S.p.A. intende inoltre consolidare il proprio impegno nei confronti delle comunità locali, sostenendo progetti e organizzazioni del Terzo Settore attive in ambito sociale, educativo e ambientale, con l'obiettivo di contribuire alla crescita sostenibile dei territori in cui opera. Saranno ulteriormente sviluppate le collaborazioni con gli istituti scolastici del territorio con l'obiettivo di avvicinare i giovani al mondo del lavoro, offrendo opportunità di orientamento, formazione e crescita professionale. Attraverso queste iniziative, l'Azienda intende contribuire alla valorizzazione delle capacità individuali, favorendo nei giovani la possibilità di riconoscere ed esprimere i propri talenti e di sviluppare competenze utili ad affrontare le sfide professionali del futuro.

Saranno inoltre rafforzate le attività di dialogo e coinvolgimento degli stakeholder, in particolare clienti fornitori e istituzioni, nella convinzione che la creazione di valore condiviso e la costruzione di relazioni solide e trasparenti rappresentino elementi fondamentali per il perseguimento degli obiettivi di sostenibilità nel lungo periodo.

Obiettivi di Governance per la PROSPERITÀ

Ristorazione Ottavian S.p.A. prosegue nel rafforzamento dei propri sistemi di gestione e controllo dei temi ESG, riconoscendo nella governance un elemento abilitante per la creazione di valore sostenibile nel lungo periodo. L'obiettivo è integrare in modo sempre più strutturato i fattori ambientali, sociali e di governance nei processi strategici e operativi, per gestire con consapevolezza rischi e opportunità legati alla sostenibilità.

L'Azienda continua a promuovere etica, integrità e trasparenza nello svolgimento delle proprie attività, rafforzando l'efficacia dei sistemi di compliance e dei sistemi di gestione certificati.
Nella catena del valore, Ristorazione Ottavian consolida i processi di qualificazione e monitoraggio dei fornitori, con criteri di selezione che considerano non solo gli aspetti economici e qualitativi ma anche le performance ambientali, sociali ed etiche – per diffondere pratiche responsabili lungo tutta la filiera e rafforzare la resilienza del modello di business.

L'Azienda sviluppa inoltre sistemi di monitoraggio e rendicontazione supportati da indicatori di performance ESG chiari, verificabili e comparabili nel tempo, per garantire trasparenza verso gli stakeholder e una misurazione puntuale dei risultati. I processi di raccolta e gestione dei dati di sostenibilità saranno progressivamente rafforzati, in linea con l'evoluzione degli standard ESRS e delle normative europee applicabili.

Il dialogo continuo con gli stakeholder interni ed esterni resta uno strumento fondamentale per comprendere aspettative ed esigenze, orientare le scelte strategiche e accrescere la fiducia verso l'Azienda.

Attraverso questi obiettivi, Ristorazione Ottavian S.p.A. rafforza il proprio contributo alla transizione verso un modello di ristorazione collettiva più sostenibile, generando valore condiviso per gli stakeholder e per i territori in cui opera.

Appendice **Tabelle Standard GRI – ESRS**

N. Standard GRI	Nome standard GRI	Pagine	Correlazione Standard ESRS
GRI 2-1	Dettagli organizzativi	1, 22-23	ESRS 2 – Informazioni generali
GRI 2-6	Attività, catena del valore e altre relazioni commerciali	22-23; 32-47	ESRS 2 – Informazioni generali
GRI 2-7	Dipendenti	60-65	S1 – Forza lavoro propria
GRI 2-8	Lavoratori che non sono dipendenti - copertura parziale	60-63	S1 – Forza lavoro propria
GRI 2-9	Struttura e composizione della governance	25	ESRS 2 – Informazioni generali; G1 – Condotta delle imprese
GRI 2-12	Ruolo del massimo organo di governo nella supervisione della gestione degli impatti	25-27	ESRS 2 – Informazioni generali
GRI 2-13	Delega della responsabilità per la gestione degli impatti	25-27	ESRS 2 – Informazioni generali
GRI 2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	8-9; 26-27	ESRS 2 – Informazioni generali
GRI 2-16	Comunicazione delle criticità – copertura parziale	26-27	G1 – Condotta delle imprese
GRI 2-17	Conoscenze collettive del massimo organo di governo – copertura parziale	8-9; 26-27	ESRS 2 – Informazioni generali
GRI 2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	3, 8-9; 22-23	ESRS 2 – Informazioni generali
GRI 2-23	Impegni in termini di policy	17, 26-29; 52-53; 60-69	ESRS 2 – Informazioni generali; G1 – Condotta delle imprese
GRI 2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	26-29; 52, 60	ESRS 2 – Informazioni generali
GRI 2-25	Processi volti a rimediare agli impatti negativi – copertura parziale	17, 26-27; 42-45	ESRS 2 – Informazioni generali; G1 – Condotta delle imprese
GRI 2-26	Meccanismi per richiedere consulenza e sollevare preoccupazioni	26-27	G1 – Condotta delle imprese
GRI 2-27	Conformità a leggi e regolamenti – copertura parziale	24-29; 38-41	G1 – Condotta delle imprese
GRI 2-28	Appartenenza ad associazioni	29	ESRS 2 – Informazioni generali
GRI 2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	10-13	ESRS 2 – Informazioni generali
GRI 2-30	Contratti collettivi di lavoro – copertura parziale	14-15; 60-63	S1 – Forza lavoro propria
GRI 3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	10-15	ESRS 2 – Informazioni generali
GRI 3-2	Elenco dei temi materiali	14-17	ESRS 2 – Informazioni generali
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	14-17; 52-69	ESRS 2; E1; E3; E5; S1; S2; S3; S4; G1
GRI 201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	46-49	ESRS 2 – Informazioni generali
GRI 203-1	Investimenti infrastrutturali e servizi sostenuti – copertura parziale	68-69	S3 – Comunità interessate
GRI 203-2	Impatti economici indiretti significativi – copertura parziale	42-49; 60-69	ESRS 2; S3 – Comunità interessate
GRI 204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali – copertura parziale	42-45	G1 – Condotta delle imprese
GRI 205-1	Operazioni valutate per i rischi legati alla corruzione – copertura parziale	24-27	G1 – Condotta delle imprese
GRI 205-2	Comunicazione e formazione in materia di politiche e procedure anticorruzione – copertura parziale	26-27	G1 – Condotta delle imprese
GRI 301-1	Materiali utilizzati per peso o volume – copertura parziale	52-53	E5 – Uso delle risorse ed economia circolare
GRI 302-1	Consumo di energia all'interno dell'organizzazione	54-55	E1 – Cambiamenti climatici
GRI 302-3	Intensità energetica	54	E1 – Cambiamenti climatici
GRI 302-4	Riduzione del consumo di energia	52-54	E1 – Cambiamenti climatici
GRI 303-1	Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	55	E3 – Acque e risorse marine

N. Standard GRI	Nome standard GRI	Pagine	Correlazione Standard ESRS
GRI 303-2	Gestione degli impatti connessi allo scarico dell'acqua – copertura parziale	55	E3 – Acque e risorse marine
GRI 303-3	Prelievo idrico	55	E3 – Acque e risorse marine
GRI 303-5	Consumo idrico – copertura parziale	55	E3 – Acque e risorse marine
GRI 305-1	Emissioni dirette di GHG – Scope 1	57	E1 – Cambiamenti climatici
GRI 305-2	Emissioni indirette di GHG da consumi energetici – Scope 2	57	E1 – Cambiamenti climatici
GRI 305-4	Intensità delle emissioni di GHG	57	E1 – Cambiamenti climatici
GRI 305-5	Riduzione delle emissioni di GHG	57	E1 – Cambiamenti climatici
GRI 306-1	Produzione di rifiuti e impatti significativi connessi ai rifiuti	52-53; 56	E5 – Uso delle risorse ed economia circolare
GRI 306-2	Gestione degli impatti significativi connessi ai rifiuti	52-53; 56	E5 – Uso delle risorse ed economia circolare
GRI 306-3	Rifiuti prodotti	56	E5 – Uso delle risorse ed economia circolare
GRI 306-4	Rifiuti non destinati a smaltimento	56	E5 – Uso delle risorse ed economia circolare
GRI 306-5	Rifiuti destinati a smaltimento	56	E5 – Uso delle risorse ed economia circolare
GRI 308-1	Nuovi fornitori valutati utilizzando criteri ambientali – copertura parziale	42-45	E1; E5; G1
GRI 401-1	Nuove assunzioni e turnover del personale	64-65	S1 – Forza lavoro propria
GRI 401-2	Benefit previsti per i dipendenti a tempo pieno – copertura parziale	62-63; 68-69	S1 – Forza lavoro propria
GRI 403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	17, 65-66	S1 – Forza lavoro propria
GRI 403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	65-66	S1 – Forza lavoro propria
GRI 403-3	Servizi di medicina del lavoro	65-66	S1 – Forza lavoro propria
GRI 403-4	Partecipazione, consultazione e comunicazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza	65-66	S1 – Forza lavoro propria
GRI 403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	65-66	S1 – Forza lavoro propria
GRI 403-6	Promozione della salute dei lavoratori	65-66	S1 – Forza lavoro propria
GRI 403-8	Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza – copertura parziale	65-66	S1 – Forza lavoro propria
GRI 403-9	Infortuni sul lavoro	65-66	S1 – Forza lavoro propria
GRI 403-10	Malattie professionali	65-66	S1 – Forza lavoro propria
GRI 404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente – copertura parziale	67	S1 – Forza lavoro propria
GRI 404-2	Programmi di aggiornamento delle competenze dei dipendenti	67	S1 – Forza lavoro propria
GRI 405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	25; 60-63	S1 – Forza lavoro propria
GRI 413-1	Attività che prevedono coinvolgimento delle comunità locali, valutazioni d'impatto e programmi di sviluppo	68-69	S3 – Comunità interessate
GRI 413-2	Attività con impatti negativi significativi, effettivi o potenziali, sulle comunità locali – copertura parziale	14-15; 52-57	S3 – Comunità interessate
GRI 414-1	Nuovi fornitori valutati utilizzando criteri sociali – copertura parziale	42-45	S2 – Lavoratori nella catena del valore; G1
GRI 416-1	Valutazione degli impatti sulla salute e sicurezza di categorie di prodotti e servizi	38-43	S4 – Consumatori e utilizzatori finali
GRI 417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	40-43	S4 – Consumatori e utilizzatori finali

GLOSSARIO dei termini di Sostenibilità Internazionali

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile
Programma d'azione globale adottato nel 2015 dai 193 Stati membri dell'Organizzazione delle Nazioni Unite, articolato in 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) e 169 target. Costituisce il riferimento internazionale per promuovere uno sviluppo sostenibile a livello economico, sociale e ambientale.

Analisi di Materialità (GRI)
Processo di identificazione e prioritizzazione delle tematiche ESG rilevanti per l'organizzazione e i suoi stakeholder, in conformità agli standard della Global Reporting Initiative.

Analisi di Doppia Materialità (ESRS)
Approccio previsto dagli European Sustainability Reporting Standards che valuta congiuntamente:
- gli impatti delle attività aziendali su ambiente e società (materialità d'impatto);
- i rischi e le opportunità ESG che influenzano le performance economico-finanziarie (materialità finanziaria).

CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive)
Direttiva dell'Unione Europea che introduce obblighi di rendicontazione di sostenibilità più estesi e standardizzati per imprese di grandi dimensioni e società quotate.

Catena del Valore (Value Chain)
Insieme delle attività, relazioni e risorse coinvolte nella creazione di prodotti o servizi, includendo fornitori, partner, distribuzione e utilizzo finale. Nell'ambito della Unione Europea CSRD, la rendicontazione deve considerare impatti, rischi e opportunità lungo l'intera catena del valore.

Diritti Umani (Human Rights)
Principi universali che tutelano dignità, libertà e uguaglianza delle persone, come definiti dall'Nazioni Unite, che le imprese sono chiamate a rispettare lungo tutta la catena del valore.

ESG (Environmental, Social, Governance)
Insieme dei criteri utilizzati per valutare le performance di sostenibilità di un'organizzazione nelle dimensioni ambientale, sociale e di governance.

ESRS (European Sustainability Reporting Standard)
Standard europei per la rendicontazione di sostenibilità introdotti dalla Commissione Europea nell'ambito della CSRD, finalizzati a garantire trasparenza, comparabilità e affidabilità delle informazioni ESG delle imprese europee.

Economia Circolare
Modello economico orientato alla riduzione degli sprechi e al mantenimento del valore di prodotti, materiali e risorse nel tempo, attraverso riuso, riciclo e recupero.

Governance della Sostenibilità
Sistema di regole, processi e strutture attraverso cui l'organizzazione integra la sostenibilità nelle decisioni strategiche, includendo ruoli, responsabilità e sistemi di controllo

GRI (Global Reporting Initiative Standard)
Organizzazione internazionale indipendente che ha sviluppato lo standard di rendicontazione riconosciuto a livello globale per la comunicazione delle performance economiche, ambientali e sociali delle imprese europee.

GHG Protocol (Greenhouse Gas Protocol)
Standard internazionale per la misurazione e gestione delle emissioni di gas a effetto serra, sviluppato da World Resources Institute e World Business Council for Sustainable Development.
Le emissioni sono classificate in:
- Scope 1: emissioni dirette;
- Scope 2: emissioni indirette da energia acquistata;
- Scope 3: altre emissioni indirette lungo la catena del valore.

KPI ESG (Indicatori di Performance)
Indicatori quantitativi e qualitativi utilizzati per misurare e monitorare le performance ESG nel tempo.

Impatti (Impacts)
Effetti positivi o negativi generati dalle attività aziendali su ambiente e società. Negli ESRS, gli impatti rappresentano una componente centrale della valutazione di materialità.

MOG 231/01 (Modello Organizzativo 231)
Sistema di gestione adottato ai sensi del D.Lgs. 231/2001 per prevenire reati e garantire una gestione aziendale etica e conforme.

Obiettivi ESG (Targets)
Traguardi misurabili e monitorabili definiti dall'organizzazione in ambito ambientale, sociale e di governance.

Performance Ambientali
Indicatori relativi agli impatti dell'organizzazione sull'ambiente, quali consumi energetici, emissioni, gestione dei rifiuti e utilizzo delle risorse naturali.

Performance Sociali
Indicatori relativi agli impatti sulle persone e sulla società, inclusi diritti umani, condizioni di lavoro, salute e sicurezza e relazioni con le comunità.

Performance Economiche
Indicatori che rappresentano la capacità dell'organizzazione di generare valore economico nel tempo, inclusi ricavi, investimenti e valore distribuito.

Politiche di Sostenibilità
Linee guida e impegni formali adottati dall'organizzazione per gestire i temi ESG e orientare comportamenti e decisioni.

Rischi ESG (ESG Risks)
Eventi o condizioni legati a fattori ambientali, sociali o di governance che possono influenzare negativamente le performance economico-finanziarie dell'organizzazione.

Stakeholder
Soggetti che influenzano o sono influenzati dalle attività dell'organizzazione e dai suoi risultati, tra cui dipendenti, clienti, fornitori, comunità locali e investitori

Stakeholder Engagement
Processo strutturato di dialogo e consultazione con gli stakeholder, finalizzato a comprendere aspettative, rischi e opportunità rilevanti.

Sustainability Manager
Figura responsabile della definizione e implementazione della strategia ESG e del monitoraggio delle performance di sostenibilità.

Sviluppo Sostenibile
Modello di sviluppo che soddisfa i bisogni del presente senza compromettere la capacità delle future generazioni di soddisfare i propri.

UNI ISO 26000
Linea guida internazionale sulla responsabilità sociale che supporta le organizzazioni nell'integrazione della sostenibilità nei processi decisionali.

Valore Economico Distribuito
Quota del valore economico generato dall'organizzazione e redistribuito agli stakeholder, quali dipendenti, fornitori, finanziatori, pubblica amministrazione e comunità.

Whistleblowing
Sistema che consente la segnalazione, anche anonima, di comportamenti illeciti o non conformi ai principi etici dell'organizzazione.

Welfare Aziendale
Insieme di iniziative e servizi finalizzati al benessere dei dipendenti e al miglioramento dell'equilibrio tra vita professionale e personale.

Si ringraziano

Gli Stakeholder

Ristorazione Ottavian S.p.A. desidera esprimere il proprio ringraziamento a tutti coloro che hanno contribuito, a vario titolo, al percorso di sostenibilità ESG e alla redazione del suo primo Bilancio di Sostenibilità 2025.

Un sincero riconoscimento va ai Clienti per la fiducia che continuano a rinnovare nei confronti dell'Azienda e ai Fornitori che collaborano attivamente in un'ottica di partnership per garantire standard elevati di qualità e responsabilità nel lungo periodo.

Si ringraziano il Territorio e le Associazioni, che accolgono e interagiscono con le attività aziendali, contribuendo alla creazione di valore condiviso, nonché gli Enti e gli Istituti bancari, che supportano il percorso di crescita e sviluppo sostenibile dell'Azienda.

Un particolare ringraziamento è rivolto al Board Aziendale, per la visione strategica e la scelta di integrare i principi di sostenibilità nel modello di business.

L'apprezzamento va inoltre a tutti i Collaboratori di Ristorazione Ottavian S.p.A., che con impegno quotidiano contribuiscono al raggiungimento degli obiettivi ESG.

Un particolare ringraziamento al Team di Sostenibilità, per l'accurato lavoro di raccolta, analisi e verifica dei dati e delle informazioni, fondamentale per la redazione del presente documento.

Infine, si ringraziano i Consulenti di sostenibilità ESG,
Romina Noris e Andrea De Colle,
per il supporto professionale lungo tutto il processo di rendicontazione.

Progetto Grafico - Holbein & Partners S.r.l.

RISTORAZIONE
OTTAVIAN

Un'azienda leader che unisce tradizione, qualità e sicurezza alimentare, al servizio della ristorazione collettiva di ogni giorno.

RISTORAZIONE OTTAVIAN S.p.A.
Via Friuli, n. 20 - 31020, San Vendemiano (TREVISO)
Tel. +39 0438.400135 r.a. - Fax +39 0438.402050
info@ristorazioneottavian.it
www.ristorazioneottavian.it