

**BILANCIO
DI SOSTENIBILITÀ
2025**

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2025



Indice

- 12 **2025 in sintesi**
- 13 **La Cooperativa Risto3**
 - 13 Una storia che dura da più di 40 anni
 - 14 Mission e valori
 - 15 La creazione di valore economico e la distribuzione al territorio
- 17 **Informazioni generali**
 - 17 [BP-1] Criteri generali per la Rendicontazione di sostenibilità
 - 17 [BP-2] Informativa in relazione a circostanze specifiche
 - 18 [GOV-1] Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo
 - 21 [GOV-2] Informazioni fornite agli organi di amministrazione, direzione e controllo dell'impresa e questioni di sostenibilità da questi affrontate
 - 21 [GOV-3] Integrazione delle prestazioni in termini di sostenibilità nei sistemi di incentivazione
 - 22 [GOV-4] Dichiarazione sul dovere di diligenza
 - 22 [GOV-5] Gestione del rischio e controlli interni sulla rendicontazione di sostenibilità
 - 23 [SBM-1] Strategia, modello aziendale e catena del valore

- 28 [SBM-2] Interessi e opinioni degli stakeholders
- 32 [SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale
- 38 [IRO-2] Obblighi di informativa degli ESRS oggetto della Rendicontazione di sostenibilità dell'impresa

45 **L'impatto ambientale di Risto3**

- 45 [E1] Cambiamenti climatici
- 45 [ESRS 2 GOV-3] Integrazione delle prestazioni in termini di sostenibilità nei sistemi di incentivazione
- 45 [ESRS 2 SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale
- 46 [E1-2] Politiche relative alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi
- 46 [E1-3] Azioni e risorse relative alle politiche in materia di cambiamenti climatici
- 47 [E1-4] Obiettivi relativi alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi
- 47 [E1-5] Consumo di energia e mix energetico
- 49 [E1-6] Emissioni lorde di GES di ambito 1, 2, 3 ed emissioni totali di GES
- 53 [E3] Acque e risorse marine
- 53 [E3-1] Politiche connesse alle acque e alle risorse marine
- 54 [E3-2] Azioni e risorse connesse alle acque e alle risorse marine

- 55 [E3-3] Obiettivi connessi alle acque e alle risorse marine
- 56 [E5] Uso delle risorse ed economia circolare
- 57 [E5-1] Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
- 60 [E5-2] Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare
- 61 [E5-3] Obiettivi relativi all'uso delle risorse e all'economia circolare
- 62 [E5-4] Flussi di risorse in entrata
- 66 [E5-5] Flussi di risorse in uscita

68 **L'impatto Sociale di Risto3**

- 68 [S1] Forza lavoro propria
- 68 [ESRS 2 SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale
- 69 [S1-1] Politiche relative alla forza lavoro propria
- 73 [ESRS 2 SBM-2] Interessi e opinioni dei portatori di interessi [S1-2] Processi di coinvolgimento dei lavoratori propri e dei rappresentanti dei lavoratori in merito agli impatti
- 75 [S1-3] Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai lavoratori propri di sollevare preoccupazioni
- 75 [S1-4] Interventi su impatti rilevanti per la forza lavoro propria e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il perseguimento di opportunità rilevanti in relazione alla forza lavoro propria, nonché efficacia di tali azioni

- 79 [S1-5] Obiettivi legati alla gestione degli impatti negativi rilevanti, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti
- 83 [S1-6] Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa [S1-9] Metriche della diversità
- 90 [S1-7] Caratteristiche dei lavoratori non dipendenti nella forza lavoro propria dell'impresa
- 90 [S1-8] Copertura della contrattazione collettiva e dialogo sociale
- 91 [S1-12] Persone con disabilità
- 91 [S1-13] Metriche di formazione e sviluppo delle competenze
- 93 [S1-14] Metriche di salute e sicurezza
- 94 [S1-15] Metriche dell'equilibrio tra vita professionale e vita privata
- 97 [S1-16] Metriche di retribuzione (divario retributivo e retribuzione totale)
- 97 [S1-17] Incidenti, denunce e impatti gravi in materia di diritti umani
- 98 [ENTITY SPECIFIC] Socie e Soci
- 101 [S3] Comunità interessate [ESRS 2 SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale
- 102 [S3-1] Politiche relative alle comunità interessate
- 102 [ESRS 2 SBM-2] Interessi e opinioni dei portatori d'interessi [S3-2] Processi di coinvolgimento delle comunità interessate in merito agli impatti
- 102 [S3-3] Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono alle comunità interessate di esprimere preoccupazioni
- 103 [S3-4] Interventi su impatti rilevanti sulle comunità interessate e approcci per gestire i rischi rilevanti e conseguire opportunità rilevanti per le comunità interessate, nonché efficacia di tali azioni
- 107 [S3-5] Obiettivi legati alla gestione degli impatti rilevanti negativi, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti
- 107 [S4] Consumatori e utilizzatori finali [ESRS 2 SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale
- 108 [S4-1] Politiche connesse ai consumatori e agli utilizzatori finali
- 109 [ESRS 2 SBM-2] Interessi e opinioni dei portatori d'interessi [S4-2] Processi di coinvolgimento dei consumatori e degli utilizzatori finali in merito agli impatti
- 110 [S4-3] Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai consumatori e agli utilizzatori finali di esprimere preoccupazioni
- 111 [S4-4] Interventi su impatti rilevanti per i consumatori e gli utilizzatori finali e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il conseguimento di opportunità rilevanti in relazione ai consumatori e agli utilizzatori finali, nonché efficacia di tali azioni
- 118 [S4-5] Obiettivi legati alla gestione degli impatti rilevanti negativi, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti



120 **La governance di Risto3**

120 [G1] Condotta delle imprese

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

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

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

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

126 [G1-6] Prassi di pagamento



128 **Appendice**

Sede legale:
VIA ALTO ADIGE, 29 TRENTO (TN)

Iscritta al Registro Imprese
della CCIAA DI TRENTO

C.F. e numero iscrizione:
00444070221

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

Capitale Sociale sottoscritto
€ 5.241.944,79 versato
€ 5.232.284,29

Partita IVA: 00444070221

Numero iscrizione Albo Società
Cooperative:
A158067

Lettera agli Stakeholder

È con piacere che vi presentiamo il Bilancio di Sostenibilità 2025 di Risto3, un documento che riflette il nostro impegno costante verso la creazione di valore condiviso e uno sviluppo responsabile. Anche quest'anno desideriamo condividere con voi i principali risultati raggiunti e le direttrici che orienteranno le nostre scelte future.

Il 2025 è stato un anno di consolidamento e crescita, che ha visto la Cooperativa rafforzare il proprio ruolo sul territorio e la propria capacità di generare impatti positivi. I risultati raggiunti sono il frutto di un lavoro costante orientato alla qualità del servizio, all'attenzione verso le persone e alla responsabilità nei confronti dell'ambiente e della comunità. In particolare, abbiamo proseguito il nostro impegno nella valorizzazione del capitale umano, nello sviluppo delle competenze e nel rafforzamento delle relazioni con i nostri stakeholder, elementi che rappresentano pilastri fondamentali del nostro modello cooperativo.

Nel corso dell'anno, abbiamo inoltre dato vita a progetti significativi che rafforzano la nostra identità e la nostra visione di sviluppo sostenibile. Tra questi, l'inaugurazione della nuova sede Risto3 Hub, concepita come spazio di incontro, collaborazione e apertura al territorio, rappresenta un concreto esempio di rigenerazione urbana e di creazione di valore per la comunità. Parallelamente, la nascita della Risto3 Academy segna un ulteriore passo nel percorso di investimento sulle persone, attraverso una piattaforma strutturata per la formazione continua, accessibile e scalabile, a supporto della crescita professionale e organizzativa.

Nel corso dell'anno, abbiamo inoltre compiuto ulteriori passi nel percorso di integrazione dei principi ESG all'interno della governance aziendale, rendendo la sostenibilità un elemento sempre più strutturale nei processi decisionali e nei sistemi di controllo. Questo approccio ci consente di gestire in modo consapevole gli impatti, i rischi e le opportunità connessi alle nostre attività, rafforzando al contempo la trasparenza e la solidità del nostro modello organizzativo.

Prosegue con determinazione anche il percorso di adeguamento alla Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), che rappresenta per Risto3 una leva strategica di evoluzione. L'adozione progressiva degli standard europei ESRS ci permetterà di migliorare ulteriormente la qualità, la comparabilità e l'affidabilità delle informazioni ESG, offrendo agli stakeholder una rappresentazione sempre più completa delle nostre performance e del valore generato. Siamo convinti che questo percorso contribuirà a consolidare la fiducia nei confronti della Cooperativa e a rafforzarne la resilienza nel lungo periodo.

Guardando al futuro, il 2025 rappresenta un passaggio chiave anche in vista della definizione del nuovo Piano Strategico 2026-2030. L'obiettivo è quello di integrare in modo sempre più profondo la sostenibilità nelle strategie aziendali, definendo target misurabili e coerenti con le migliori pratiche internazionali e con le aspettative dei nostri stakeholder. Questo percorso ci consentirà di affrontare con maggiore consapevolezza le sfide dei prossimi anni, valorizzando le opportunità di sviluppo sostenibile e di innovazione.

La sostenibilità è un percorso in continua evoluzione, che richiede impegno, ascolto e collaborazione. Continueremo a portarlo avanti insieme a voi, consapevoli che il dialogo rappresenta un elemento essenziale per migliorare e crescere.

Vi ringraziamo per la fiducia e il supporto che ci dimostrate ogni giorno, fondamentali per costruire insieme un futuro sostenibile per la nostra Cooperativa e per le comunità in cui operiamo.

[Per il Consiglio di Amministrazione](#)

[La Presidente Camilla Santagiuliana Busellato](#)



2025 in sintesi

- 429 Soci totali
- Oltre il 50% del Consiglio di Amministrazione composto da donne e da persone con meno di 50 anni
- 1.390 persone impiegate, con una presenza femminile dell'87%
- Nasce la RISTO3 ACADEMY, la nuova piattaforma e-learning per una formazione continua, accessibile e scalabile
- 15.294 ore di formazione erogate (+27% rispetto al 2024)
- Riduzione della gravità degli infortuni con 164 giornate perse in meno
- Oltre il 45% del valore economico generato distribuito a dipendenti (soci e non) e collaboratori
- + 5% il valore economico generato
- 38 milioni di euro di acquisti generati, con un forte radicamento locale: il 67% dei fornitori del comparto food ha sede in Trentino
- Nel 2025 è proseguito il lavoro con i principali fornitori sia di materie prime (a monte) che si servizi di logistica (a valle) per facilitare l'**interscambio di dati ambientali** e migliorare l'accuratezza del reporting delle emissioni scope 3
- il 100% dell'energia elettrica acquistata* proviene da fonti rinnovabili certificate
- Nel corso del 2025 è stato inoltre introdotto un nuovo portale per il monitoraggio puntuale dei consumi di energia elettrica e gas, a supporto di una gestione più efficiente e consapevole delle risorse energetiche.
- Offerta di prodotti sicuri e di qualità, proposta di pasti sani ed equilibrati: ampliati gli strumenti di dialogo con i clienti per approfondire ancor più le esigenze, le aspettative e le percezioni
- Risto3 in collaborazione con LILT Trento: screening gratuiti per la prevenzione per il tumore al seno per tutte le dipendenti fino ai 49 anni e visite dermatologiche per il controllo della cute e dei nei, aperte a tutto il personale
- 4.894 porzioni di cibo di cui è stato evitato lo scarto attraverso la piattaforma "Too Good To Go"
- 21.267 porzioni di cibo donato e 98 ore dedicate da parte del personale Risto3 al progetto di donazione delle eccedenze alimentari Siticibo
- Quasi 5.000 persone raggiunte con progetti di educazione alimentare e lotta allo spreco
- Totale emissioni (scope 1 + scope 2 market based + scope 3): 1.271 tCO2e*
- Il mix energetico* utilizzato da Risto3 per il proprio processo produttivo nel triennio è rimasto invariato rispetto all'anno precedente, con oltre il 40% di consumo proveniente da fonti rinnovabili
- Pasti erogati nel 2025: quasi 9 milioni, di cui il 97% in Trentino
- Oltre 37 mila pasti erogati in media per ogni giorno di apertura
- Nel corso del 2025 la Cooperativa ha gestito in totale 317 strutture, di cui 309 situate sul territorio della Provincia Autonoma di Trento, così suddivise:
 - Ristorazione scolastica 228
 - Ristorazione aziendale e interaziendale 55
 - Ristoranti e ristoranti self 12
 - Ristorazione sanitaria 21
 - Catering 1

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



La Cooperativa Risto3

Una storia che dura da più di 40 anni

- **1979:** Nasce CO.RI.SO: una cooperativa di cuoche delle mense scolastiche, nata per difendere il proprio lavoro
- **1982:** Nasce Co.RI.P per garantire un futuro al Centro Cottura di Pergine Valsugana
- **1989:** Si inaugura la nuova sede e apre il primo ristorante self: è quello in via Maccani a Trento, precursore di tutto il settore della ristorazione commerciale
- **1991:** Nasce Risto3 dalla fusione di CO.RI.SO con Co.RI.P
- **1996:** Risto3 cresce: si sviluppano i settori e aumentano collaboratori;
- **2008:** Si attivano nuovi servizi e collaborazioni al di fuori del Trentino
- **2011:** Risto3 supera i 1000 collaboratori
- **2019:** Risto3 festeggia 40 anni di attività
- **2020:** Risto3 affronta la pandemia COVID e le sue restrizioni, con spirito di squadra e voglia di ricominciare
- **2022:** Risto3 reagisce: i numeri tornano positivi nonostante l'aumento dei costi
- **2024:** Risto 3 raggiunge il valore record di 62 milioni di euro e ottiene la Certificazione per la parità di genere Uni Pdr 125:2022
- **2025:** Risto 3 ha una nuova casa. Nasce Risto3 Hub: un luogo che vuole essere punto di incontro e di sinergie a disposizione del territorio e della comunità.

Mission, Vision, Valori

MISSION

«Quotidianamente offriamo servizi di qualità, promuovendo il gusto e l'educazione alimentare, forti di una storia nella ristorazione che ci guida ancora oggi verso il futuro. Esploriamo nuovi ambiti per innovare e ampliare la nostra capacità di risposta alle esigenze dei clienti».

VISION

«Lavoriamo tutti i giorni per anticipare, interpretare e rispondere ai bisogni legati al benessere e alla qualità della vita delle persone. Continueremo ad essere protagonisti di una crescita solida e sostenibile, costruita insieme alla collettività».

VALORI

- **Integrità:** Agire con coerenza tra valori, pensieri e azioni. Impegnarsi sinceramente per rispettare le promesse, ammettere gli errori, riconoscere le sconfitte e mettere al centro il bene (collettivo) di RISTO3.
- **Leadership:** Facilitare con competenza e autorevolezza attraverso l'esempio e l'ascolto, rimanendo sé stessi.
- **Fiducia:** Dare alle persone libertà di azione e di parola orientando i comportamenti verso gli obiettivi comuni di RISTO3.
- **Coraggio:** Affrontare sfide e cambiamenti con la voglia di spingerci oltre i limiti del passato.
- **Soluzione:** Mettere tutte le nostre energie per trovare la soluzione.

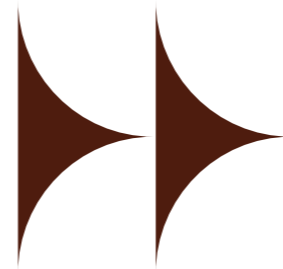
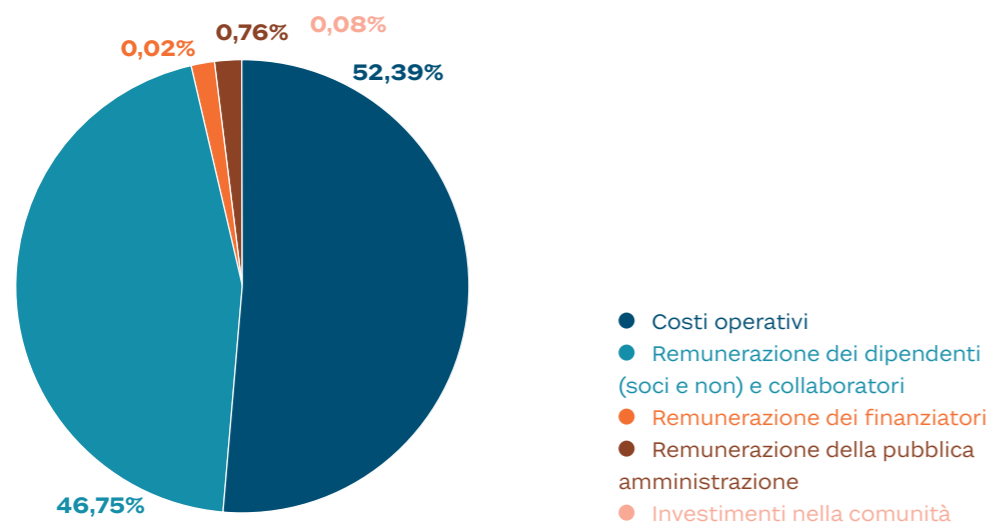
La creazione di valore economico e la distribuzione al territorio

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

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

	2023	2024	2025
			(€)
Valore economico generato	58.977.739	63.653.688	66.739.622
Ricavi	58.094.283	62.707.883	65.923.724
Altri proventi	406.925	314.938	434.395
Proventi finanziari netti	552.809	666.058	435.718
Rettifiche di valore di attività finanziarie	(22.106)	(35.000)	(5.530)
Svalutazione crediti	(60.000)	-	(50.000)
Differenze di cambio	-	(6)	-
Proventi/oneri dalla vendita di attività materiali ed immateriali	5.828	(185)	1.315
Valore economico distribuito	(56.035.118)	(61.236.131)	(63.710.308)
Costi operativi	(29.250.131)	(32.479.797)	(33.380.279)
Remunerazione dei dipendenti (soci e non) e collaboratori	(26.316.970)	(28.378.525)	(29.786.875)
Remunerazione dei finanziatori	(12.083)	(16.215)	(11.440)
Remunerazione della pubblica amministrazione	(431.754)	(298.833)	(482.038)
Investimenti nella comunità	(24.179)	(62.761)	(49.677)
Valore economico trattenuto	2.942.621	2.417.558	3.029.314
Ammortamenti	(877.330)	(1.047.683)	(1.331.695)
Imposte anticipate e differite	91.153	(52.036)	(13.448)
Altre riserve	(578.774)	358.622	114.939
Utile	1.577.670	1.676.461	1.799.110

VALORE ECONOMICO DIRETTO DISTRIBUITO (%) 2025



Informazioni generali

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

La Rendicontazione individuale di Sostenibilità (anche "Rendicontazione di Sostenibilità" o "Rendicontazione") 2025 di Risto3 è redatta ispirandosi ai principi del Decreto Legislativo n. 125 del 6 settembre 2024 (attuazione della Direttiva CSRD 2022/2464/UE) e ai relativi standard tecnici europei (ESRS).

I dati e le informazioni qualitative e quantitative contenuti nella Rendicontazione di Sostenibilità 2025 si riferiscono alla performance di Risto3 (anche la "Cooperativa") per l'esercizio chiuso il 31 dicembre 2025. La presente Rendicontazione è stata redatta su base individuale, includendo i dati della Risto3 Società Cooperativa.

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

La Rendicontazione di Sostenibilità di Risto3, esaminata dal Comitato di Sostenibilità, è stata approvata dal Consiglio di Amministrazione come strumento volontario di trasparenza verso i propri stakeholder.

[BP-2] Informativa in relazione a circostanze specifiche

All'interno del paragrafo "[IRO-2] Obblighi di informativa degli ESRS oggetto della Rendicontazione di Sostenibilità dell'impresa" (pagg. 38) si riporta la lista degli obblighi di informativa rendicontati. Le informazioni rendicontate con riferimento a ciascun obbligo di informativa dipendono dai risultati dell'analisi di doppia rilevanza condotta.

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

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

Sono specificamente evidenziate nel documento eventuali modifiche nella redazione e nella presentazione delle informazioni sulla sostenibilità rispetto ai precedenti periodi di riferimento. Risto3 illustra i dati relativi al periodo di rendicontazione (1 gennaio 2025 – 31 dicembre 2025) fornendo anche, ove possibile, dati relativi al biennio precedente per comparazione.

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

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

La governance della Cooperativa è fondata sull'interazione tra l'Assemblea dei Soci e il Consiglio di Amministrazione. Quest'ultimo, rinnovato nel maggio 2023, è in carica per il triennio 2023–2026. Il Consiglio di Amministrazione, eletto dall'Assemblea, è composto da 15 membri ed è investito dei più ampi poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione. Al suo interno vengono nominati il Presidente e i Vicepresidenti. Alle elezioni del 2026 i componenti del Consiglio d'Amministrazione passeranno da 15 a 11 membri, secondo le novità introdotte dallo Statuto approvato nel 2024.

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

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

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

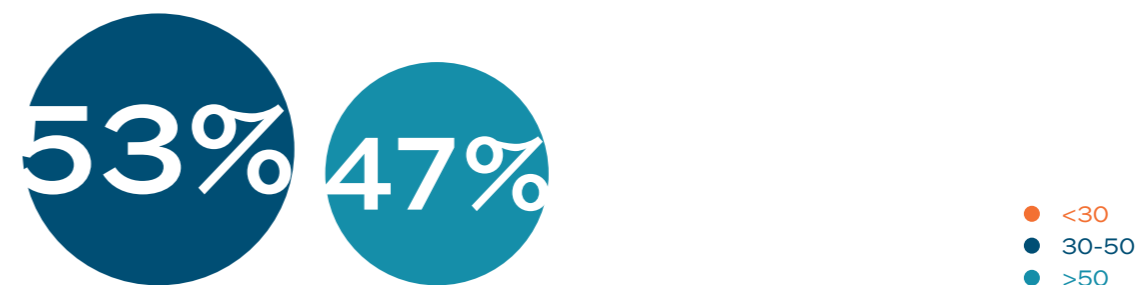
COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

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

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER GENERE



COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE PER FASCIA D'ETÀ



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

Il sistema di controllo è articolato su tre livelli. Il **Collegio Sindacale**, eletto dall'Assemblea dei Soci, vigila sull'osservanza della legge e dello Statuto, sulla correttezza amministrativa e sull'adeguatezza dell'assetto organizzativo, amministrativo e contabile, anche in relazione agli aspetti di sostenibilità. **La Società di Revisione**, affidata alla Federazione Trentina della Cooperazione, svolge verifiche periodiche sulla regolarità contabile e, con cadenza biennale, effettua la revisione cooperativa, valutando anche il rispetto dei principi mutualistici e la solidità economico-finanziaria dell'impresa.

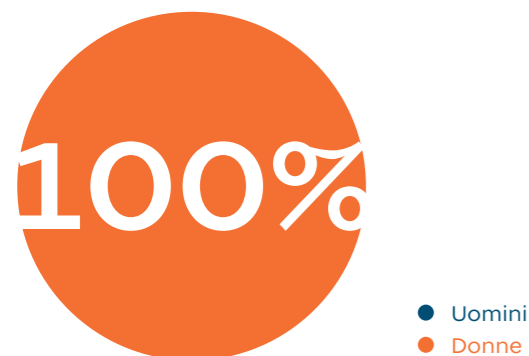
L'**Organismo di Vigilanza**, nominato dal Consiglio di Amministrazione ai sensi del D. Lgs. 231/2001, verifica l'efficacia del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, inclusa l'adeguatezza delle misure di prevenzione e mitigazione dei rischi, anche in relazione a potenziali impatti ambientali e sociali.

Nel 2025, l'Organismo di Vigilanza si è riunito 5 volte, mentre il Consiglio di Amministrazione ha tenuto 16 sedute, con un tasso di partecipazione pari all'87%.

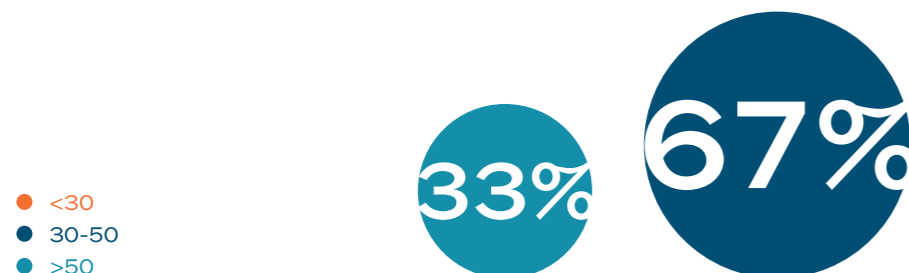
COMPONENTI DEL COLLEGIO SINDACALE

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

COMPOSIZIONE DEL COLLEGIO SINDACALE PER GENERE



COMPOSIZIONE DEL COLLEGIO SINDACALE PER FASCIA D'ETÀ



MEMBRI DELL'ORGANISMO DI VIGILANZA

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

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

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

Nel corso del 2025, Risto3 ha consolidato l'integrazione dei principi ESG all'interno del proprio sistema di governance, rendendo la sostenibilità un elemento strutturale della propria identità cooperativa. Questa evoluzione garantisce una profonda coerenza tra la missione mutualistica e la gestione d'impresa, valorizzando un modello operativo trasparente, responsabile e resiliente. L'integrazione dei criteri ambientali, sociali e di governance (ESG) è oggi confermata come un fattore competitivo imprescindibile per presidiare con autorevolezza il mercato, attrarre investimenti sostenibili e consolidare partnership di valore lungo tutta la filiera.

In questo scenario, il 2025 rappresenta l'anno chiave per la progettazione del nuovo **Piano Strategico 2026-2030**. Il Piano integrerà nativamente gli obiettivi socio-ambientali nella visione industriale del prossimo quinquennio, legando gli impatti, rischi e opportunità (IROs) ad azioni misurabili, con milestone temporali certe e un rigoroso sistema di monitoraggio. Questo processo di rendicontazione è supportato da un sistema di controllo direzionale che integra i dati di sostenibilità nei processi decisionali.

A presidio di questa evoluzione, un ruolo centrale è affidato al **Comitato di Sostenibilità**. Organo con funzioni propositive, consultive e di indirizzo, il Comitato assicura il raccordo tra la Direzione Strategica e le aree operative, monitorando l'avanzamento dei target e promuovendo la cultura della responsabilità in tutta l'organizzazione. Il Comitato lavora in stretta sinergia con la Direzione Tecnico-Operativa e le aree Commerciale e Marketing, garantendo che le risorse economiche dedicate alimitino non solo l'efficiamento dei processi, ma anche una formazione continua e trasversale.

A garanzia di un approccio inclusivo e partecipato, il percorso verso l'orizzonte 2030 continua ad alimentarsi del dialogo costante con gli stakeholder. Attraverso workshop, consultazioni e momenti di coinvolgimento diretto, Risto3 assicura che la propria governance rimanga una forza dinamica, capace di generare un impatto positivo, misurabile e condiviso sul territorio e sulla comunità.

MEMBRI DEL COMITATO DI SOSTENIBILITÀ

- Camilla Santagiuliana
- Mirko Vaccaro
- Tatiana Baldessari
- Stefano Facchinelli
- Sara Brida

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

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

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

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

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

Per i prossimi anni, di concerto con l'adozione del Piano Strategico 2026-2030, sarà valutata la sistematizzazione dell'integrazione di obiettivi di sostenibilità nei sistemi di incentivazione, anche con specifico riferimento a KPI afferenti agli impatti ambientali della Cooperativa.

[GOV-4] Dichiarazione sul dovere di diligenza

Risto3 riconosce l'importanza del Dovere di Diligenza (Due Diligence) come strumento fondamentale per garantire una gestione responsabile lungo tutta la catena del valore. In questa fase, la Cooperativa si sta concentrando su un'attività di riflessione strategica e analisi propedeutica, volta a definire un approccio strutturato. In questo senso, Risto3 mira a evolvere progressivamente l'attuale sistema di qualifica dei fornitori, integrando i parametri di efficienza operativa con criteri di valutazione della sostenibilità sociale e ambientale, con l'obiettivo di rafforzare il presidio sui diritti umani e sulla tutela del territorio.

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

Il Sistema di Controllo Interno di Risto3 è strutturato per garantire l'attendibilità e la conformità dell'informativa ESG. Il processo si basa su una responsabilità condivisa che vede coinvolti i referenti delle diverse aree aziendali, l'ufficio Sistema di Gestione Integrato per il coordinamento tecnico e il Comitato di Sostenibilità per l'indirizzo strategico. Il Consiglio di Amministrazione assicura che la rendicontazione sia ispirata ai criteri del D. Lgs. 125/2024 e agli standard europei ESRS, adottati come framework di riferimento. Nel corso del 2025, Risto3 ha proseguito il percorso di affinamento dei propri strumenti di monitoraggio, con l'obiettivo di consolidare un sistema di gestione del rischio ESG sempre più integrato e affidabile.

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

La Società Cooperativa Risto3 opera da oltre quarant'anni nel settore della ristorazione collettiva e commerciale, affermandosi come realtà di riferimento nel panorama territoriale e allineandosi ai modelli organizzativi e qualitativi delle principali aziende nazionali del comparto. L'evoluzione del settore della ristorazione organizzata – sempre più orientata a qualità nutrizionale, innovazione di processo, sostenibilità ambientale e responsabilità sociale – ha guidato la Cooperativa verso un sistema integrato di gestione capace di coniugare efficienza operativa, attenzione alla persona e creazione di valore per la comunità. L'attività si articola in cinque ambiti principali: **ristorazione scolastica, aziendale e interaziendale, commerciale, socio-sanitaria e catering**. In ciascun settore Risto3 adotta standard organizzativi strutturati, sistemi di controllo qualità certificati e procedure improntate alla sicurezza alimentare, alla tracciabilità delle materie prime e al miglioramento continuo, in linea con le migliori pratiche adottate a livello nazionale.

Le peculiarità di ogni settore sono così rappresentate:

• Ristorazione scolastica

La ristorazione scolastica rappresenta uno dei pilastri strategici della Cooperativa, sia per volumi sia per impatto sociale. In coerenza con i modelli più evoluti del settore, il servizio è concepito non solo come fornitura di pasti, ma come strumento di educazione alimentare e promozione della salute.

Nel settore scolastico, nel corso del 2025 si segnala l'apertura della prima mensa scolastica della Cooperativa in Lombardia, nella vicina provincia di Brescia, che rappresenta un ulteriore passo nel percorso di sviluppo territoriale di Risto3. Complessivamente, la Cooperativa produce annualmente oltre 4,7 milioni di pasti destinati a più di 220 scuole di ogni ordine e grado, contribuendo a garantire un servizio di ristorazione attento alla qualità nutrizionale, alla sicurezza alimentare e alle esigenze delle comunità scolastiche.

I menù sono elaborati da professionisti della nutrizione sulla base delle linee guida nazionali e regionali per l'età evolutiva, con particolare attenzione all'equilibrio nutrizionale, alla varietà e alla gradualità nell'introduzione di nuovi alimenti.

L'approvvigionamento privilegia prodotti stagionali, locali e a filiera controllata, favorendo l'economia del territorio e riducendo l'impatto ambientale legato ai trasporti. La gestione del servizio integra, inoltre, iniziative contro lo spreco alimentare, percorsi di sensibilizzazione rivolti a studenti e famiglie e momenti di confronto con le istituzioni scolastiche, rafforzando il ruolo della mensa come spazio educativo e inclusivo.

• Ristorazione aziendale e interaziendale

Nel segmento aziendale, Risto3 gestisce 55 strutture situate principalmente all'interno di imprese private. L'offerta definita con il cliente vuole essere anche uno strumento welfare aziendale, contribuendo al benessere organizzativo e alla qualità della vita lavorativa dei propri collaboratori.

I menù sono progettati per garantire pasti bilanciati, accessibili e compatibili con i tempi di lavoro della clientela, con soluzioni che spaziano dal self-service tradizionale a formule più flessibili. Particolare attenzione è dedicata alla varietà delle proposte, alla trasparenza delle informazioni e alla possibilità di scelta, incluse opzioni vegetariane, piatti a ridotto contenuto calorico e soluzioni per intolleranze o allergie.

In coerenza con le maggiori tendenze di settore, la Cooperativa investe nell'innovazione dei processi, nella digitalizzazione: dalla prenotazione dei pasti e visualizzazione dei menù all'ottimizzazione logistica con l'intento di garantire efficienza e qualità del servizio offerto.

• Ristorazione commerciale

Nel settore della ristorazione commerciale, Risto3 gestisce 10 ristoranti self-service e 2 ristoranti con servizio al tavolo, aperti al pubblico e convenzionabili con le aziende del territorio.

Nel corso del 2025 la Cooperativa ha inoltre inaugurato un nuovo ristorante self-service nella zona industriale di Spini di Gardolo, determinando l'aumento di una unità del numero complessivo dei ristoranti, dato che si manteneva stabile da diversi anni.

Queste strutture rappresentano un punto di riferimento per il territorio, offrendo un servizio di ristorazione accessibile e di qualità sia alla clientela individuale sia alle realtà aziendali che scelgono di attivare convenzioni per i propri collaboratori.

L'offerta gastronomica è ampia e personalizzata caratterizzata da menu stagionali ponendo attenzione alla qualità delle materie prime e valorizzazione delle tradizioni locali, integrate da proposte innovative. La possibilità di usufruire del servizio take-away amplia ulteriormente l'accessibilità e risponde alle nuove abitudini di consumo.

Come avviene nelle principali realtà nazionali del settore, la Cooperativa adotta criteri di approvvigionamento responsabile, favorendo fornitori qualificati e promuovendo la sostenibilità lungo tutta la filiera.

• Ristorazione socio-sanitaria

La ristorazione socio-sanitaria rappresenta un ambito ad alta complessità gestionale e professionale. Risto3 opera in 21 strutture tra RSA e Aziende per i Servizi alla Persona, assicurando la preparazione di pasti calibrati sulle specifiche esigenze cliniche degli ospiti.

Ogni menù è elaborato in collaborazione con le direzioni sanitarie e con l'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica, nel rispetto delle prescrizioni mediche e dei fabbisogni nutrizionali individuali. L'obiettivo non è soltanto garantire un'alimentazione sicura e adeguata, ma contribuire al benessere complessivo della persona, preservandone dignità e qualità della vita.

In questo ambito rientra anche il servizio di pasti a domicilio per anziani, che assume una rilevante funzione sociale nel supportare la permanenza al proprio domicilio e nel prevenire situazioni di fragilità ed esclusione.

• Catering

Il servizio catering completa l'offerta della Cooperativa, rivolgendosi a privati, aziende e istituzioni per eventi, convegni, rinfreschi, coffee break, buffet, pranzi e cene servite.

L'organizzazione è flessibile e personalizzabile, con un'attenzione particolare alla qualità delle materie prime, alla cura estetica della presentazione e alla professionalità del servizio. Anche in questo segmento vengono adottate pratiche orientate alla sostenibilità, come l'utilizzo di materiali a ridotto impatto ambientale e la pianificazione accurata delle quantità per limitare gli sprechi.

Per il settore Catering non è possibile definire il numero dei pasti in quanto i servizi erogati sono eterogenei. Spesso non vengono conteggiate le "teste" degli ospiti presenti, ma ci si riferisce ad un servizio a corpo.

Nel corso del 2025 l'attività di catering di Risto 3 ha portato alla realizzazione complessiva di **399 servizi**, articolati in diverse tipologie operative per rispondere alle esigenze di clienti e contesti differenti.

In particolare, sono stati realizzati **198 eventi**, ovvero **servizi di allestimento e somministrazione** svolti con personale Risto3 presso location individuate dal cliente, come coffee break, buffet e altri servizi di ristorazione per incontri ed eventi. Tra questi, un evento è stato realizzato fuori regione, a Verona, mentre uno ha riguardato l'allestimento di un servizio bar/panini presso la nuova sede aziendale in occasione dell'inaugurazione.

Accanto agli eventi, l'azienda ha gestito **67 forniture con ritiro diretto da parte del cliente**, effettuate tramite il portale e-commerce aziendale (www.cateringristo3.it), che consente di ordinare prodotti e servizi in modo semplice e immediato.

A queste si aggiungono **134 forniture con consegna**, realizzate con mezzi e personale Risto3, garantendo il trasporto e la consegna diretta presso la sede del cliente.

Tra le iniziative realizzate nel corso dell'anno merita una menzione specifica l'evento organizzato in occasione dei **festeggiamenti per i 130 anni della Banca per il Trentino-Südtirol**.

Per tipologia di servizio, dimensioni organizzative e numero di partecipanti, l'iniziativa rappresenta un evento di carattere straordinario nel contesto provinciale.

Le cene di gala si sono svolte presso la Music Arena di Trento Sud dal 14 al 18 maggio 2025, per un totale di cinque serate, con circa 1.000 ospiti presenti per ciascuna serata.

La realizzazione dell'evento ha richiesto il coinvolgimento di un numero significativo di professionalità. Per ciascuna serata sono stati impiegati 85 camerieri, 10 maitre di sala, 26 cuochi e 30 addetti agli allestimenti, per un totale complessivo di 4.815 ore di lavoro dedicate alla preparazione e allo svolgimento dell'iniziativa.

PRESENZA TERRITORIALE E VALORE GENERATO

Nel 2025 Risto3 ha gestito complessivamente 317 strutture, di cui 309 nella Provincia Autonoma di Trento, confermando un forte radicamento territoriale. La Cooperativa contribuisce alla creazione di occupazione stabile, al sostegno delle filiere locali e alla diffusione di una cultura alimentare responsabile. Il modello adottato, in linea con le migliori esperienze nazionali della ristorazione organizzata, integra performance economica e responsabilità sociale, perseguendo un equilibrio tra competitività, qualità del servizio e impatto positivo sulle comunità di riferimento. In questo modo, Risto3 consolida il proprio ruolo non solo come operatore della ristorazione, ma anche come attore sociale capace di generare valore condiviso nel lungo periodo.

La presenza della Cooperativa sul territorio trentino è capillare, con attività distribuite in 15 valli. Le aree di maggiore concentrazione includono Val d'Adige (73 sedi), Vallagarina (53), Alta Valsugana e Bernstol (37) e Valsugana e Tesino (33), a testimonianza della capacità di rispondere in modo costante alle esigenze locali. Oltre al Trentino, Risto3 opera anche a livello interregionale, con 6 strutture in Alto Adige, 1 in Veneto ed 1 in Lombardia, confermando la vocazione a coniugare radicamento locale e apertura a nuove opportunità. Questa distribuzione strategica permette di garantire elevati standard di servizio, rafforzare i legami con le comunità e valorizzare le filiere produttive del territorio.

PRESENZA SUL TERRITORIO



Rispetto al 2024, il numero complessivo dei pasti erogati ha registrato una crescita dell'1,1%, passando da 8.892.827 a 9.082.003 pasti. L'incremento non ha interessato in modo uniforme tutti i settori: si rileva infatti una lieve flessione nei comparti scolastico e aziendale, compensata tuttavia dalla crescita del settore ristoranti (+3,05%) e del settore sanitario (+6,7%).

Considerando il triennio 2023–2025, emerge una tendenza complessivamente positiva, sia in termini di numero di strutture gestite, aumentato di 5 unità, sia in relazione al volume totale dei pasti erogati, cresciuto del 5,4% rispetto al 2023. Questo andamento riflette l'evoluzione delle dinamiche organizzative e operative nei luoghi di lavoro e la capacità della Cooperativa di consolidare e ampliare le proprie attività attraverso l'acquisizione di nuove commesse.

Il radicamento territoriale, unito a una governance ispirata a valori cooperativi e alla responsabilità sociale d'impresa, consente a Risto3 di sviluppare una catena del valore che integra qualità del servizio, equità, sostenibilità ambientale e inclusione sociale. La selezione attenta dei fornitori, l'uso di materie prime locali, il rispetto per la stagionalità, la promozione del biologico e la riduzione degli sprechi alimentari rappresentano elementi strutturali del modello operativo, e contribuiscono a rafforzare il posizionamento di Risto3 come attore di riferimento nella ristorazione collettiva sostenibile.

STRUTTURE² GESTITE E PASTI EROGATI

		Ristorazione scolastica	Ristorazione aziendale e interaziendale	Ristoranti e ristoranti self	Ristorazione sanitaria	Totale
2023	Giorni medi di apertura	145	245	257	319	242
	N° strutture	226	54	11	20	311
	Pasti erogati in media per giorno di apertura	32.100	7.099	3.375	4.250	35.680
2024	Giorni medi di apertura	147	251	261	334	248
	N° strutture	228	55	11	22	316
	Pasti erogati in media per giorno di apertura	32.370	7.342	3.470	4.419	36.185
2025	Giorni medi di apertura	146	240	248	343	244
	N° strutture	228	55	12	21	316
	Pasti erogati in media per giorno di apertura	32.467	7.640	3.764	4.591	37.183

² Con "struttura" si intendono i locali in cui Risto3 ha una cucina a disposizione e nella quale i pasti vengono preparati e/o somministrati da parte del personale. Vi sono centri di cottura che sono considerati "strutture", ma che servono più punti di somministrazione. Nei conteggi delle strutture non vengono considerate la sede amministrativa di via del Commercio n. 57 a Trento e l'ufficio di via del Commercio n. 20 a Trento e la nuova sede di Via Alto Adige 29 nella quale si sono trasferiti gli uffici a luglio 2025. Il settore catering viene trattato separatamente e non è incluso nei totali esposti alla presente tabella.

LA CATENA DEL VALORE DI RISTO3

La catena del valore di Risto3 costituisce il perno strategico e gestionale attraverso cui la Cooperativa genera e diffonde valore per tutti i propri stakeholder. Il modello adottato integra qualità del servizio, efficienza operativa, sostenibilità ambientale e forte legame con il territorio, traducendo tali principi in processi strutturati e coerenti.

L'intero ciclo operativo – dalla scelta delle materie prime alla distribuzione dei pasti e all'erogazione dei servizi accessori – si fonda su un'organizzazione orientata alla trasparenza e al controllo. Attraverso politiche di approvvigionamento responsabile, relazioni consolidate con i fornitori e un costante monitoraggio dei rischi, Risto3 garantisce una filiera sicura e tracciabile, capace di rispondere con puntualità alle esigenze della clientela e, al contempo, di valorizzare le risorse e le specificità locali.

Le attività primarie includono la selezione e l'acquisto delle materie prime, la produzione dei pasti in cucine centralizzate e decentrate, la logistica mediante mezzi idonei, la gestione delle relazioni commerciali e l'assistenza al cliente. Ogni fase è presidiata da procedure rigorose in materia di qualità, igiene e sicurezza alimentare, supportate da strumenti digitali che ottimizzano la pianificazione, il controllo e la tracciabilità dei processi.

Accanto al servizio principale di preparazione e distribuzione dei pasti, la Cooperativa propone servizi integrativi – quali manutenzione, consulenza nutrizionale e dietetica, assistenza tecnica – che ampliano e rafforzano l'offerta. Il valore generato non si limita quindi al prodotto alimentare, ma si estende a una dimensione educativa e sociale, attraverso iniziative volte alla riduzione dello spreco e alla promozione di corretti stili alimentari.

Le attività di supporto – tra cui gestione degli acquisti, innovazione tecnologica, formazione e amministrazione – rappresentano la struttura portante dell'intero sistema. L'adozione di soluzioni digitali, il miglioramento continuo dei processi produttivi e l'attenzione alla crescita professionale delle persone, anche tramite politiche di inclusione, parità di genere e conciliazione vita-lavoro, contribuiscono a sostenere elevati standard di efficienza e competitività.

Grazie a un approccio sistemico e integrato, Risto3 consolida il proprio ruolo nel settore della ristorazione collettiva e commerciale, assicurando coerenza tra strategia e operatività e producendo impatti positivi e misurabili per clienti, comunità e ambiente.

[SBM-2] Interessi e opinioni degli stakeholder

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

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

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

Gli stakeholder, infatti, non si limitano a ricevere informazioni: operano come agenti attivi di cambiamento, contribuendo a rafforzare la responsabilità sociale e ambientale della Cooperativa e a consolidare il legame con il territorio. Risto3 è consapevole che la soddisfazione degli stakeholder si traduce in valore per l'intera comunità, alimentando un circolo virtuoso tra fiducia, reputazione e impatto positivo.

Per garantire un'interazione efficace e inclusiva, la Cooperativa adotta canali di comunicazione diversificati e accessibili, calibrati sulle specificità dei target coinvolti. Accanto agli strumenti tradizionali, come incontri diretti, campagne informative e iniziative sul territorio, si è assistito, soprattutto dopo la pandemia, a un significativo rafforzamento degli strumenti digitali di engagement: newsletter, piattaforme online, sondaggi, sportelli digitali e social media che contribuiscono ad ampliare le possibilità di contatto e a favorire una partecipazione più ampia e tempestiva.

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

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

STAKEHOLDER	RUOLO E FINALITÀ DEL COINVOLGIMENTO	CANALI E MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO
Clienti	<p>La categoria dei clienti comprende sia le aziende committenti, che affidano a Risto3 la gestione del servizio di ristorazione, sia l'utenza finale che ne usufruisce quotidianamente. Sebbene si collochino nella fase downstream della catena del valore, i clienti esercitano un'influenza significativa anche sulle scelte upstream e operative, rivestendo un ruolo strategico per il successo e la sostenibilità dell'organizzazione.</p> <p>Nel contesto della ristorazione collettiva, le aspettative della clientela in termini di qualità del servizio, sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale rappresentano driver fondamentali per l'orientamento delle decisioni aziendali. Tali aspettative stimolano l'innovazione nella proposta alimentare, nei processi gestionali e nelle modalità di erogazione del servizio.</p> <p>La soddisfazione della clientela incide direttamente sulla reputazione del brand e la sua fidelizzazione costituisce un elemento determinante per la continuità e la solidità del business.</p>	<p>Questionari di gradimento</p> <p>Interazioni tramite posta, e-mail, social media e sito web</p> <p>Canali per la gestione dei reclami</p> <p>Incontri periodici</p> <p>Iniziative di sensibilizzazione e di rendicontazione ESG</p>

STAKEHOLDER	RUOLO E FINALITÀ DEL COINVOLGIMENTO	CANALI E MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO
Soci - Collaboratori	<p>Le collaboratrici e i collaboratori di Risto3, molti dei quali anche in qualità di soci, rappresentano una componente centrale nella catena del valore dell'organizzazione. Il loro contributo incide direttamente su produttività, qualità del servizio, innovazione, efficienza operativa e soddisfazione del cliente.</p> <p>I soci-lavoratori partecipando agli organi di governance e contribuiscono in modo sostanziale all'elaborazione delle strategie aziendali. Questa doppia veste rafforza il senso di appartenenza e responsabilità diffusa, alimentando una cultura organizzativa improntata alla trasparenza, alla partecipazione e alla condivisione degli obiettivi. Il loro ruolo è determinante per l'evoluzione sostenibile del modello organizzativo, in linea con i valori fondanti della cooperazione.</p>	<p>Dialogo quotidiano (mail, telefonate, incontri)</p> <p>Indagini di clima</p> <p>Eventi aziendali</p> <p>Incontri di formazione e corsi</p> <p>Consultazioni con le rappresentanze sindacali</p> <p>Coinvolgimento negli organi sociali</p> <p>Bilanci e Rendicontazione di Sostenibilità</p>
Sindacati	<p>I sindacati rappresentano e tutelano i lavoratori, garantendo il rispetto dei diritti umani e delle condizioni lavorative. Le rappresentanze sindacali sono costantemente coinvolte nel confronto con Risto3 e partecipano attivamente ai processi decisionali che riguardano il personale, con l'interesse di promuovere un ambiente di lavoro equo, sicuro e partecipativo.</p>	<p>Incontri periodici con le rappresentanze sindacali</p>
Aziende fornitrici	<p>Le aziende fornitrici, in particolare quelle locali, rivestono un ruolo strategico nella catena del valore di Risto3. Nelle fasi upstream, garantiscono la qualità e la sicurezza delle materie prime, contribuendo alla sostenibilità e all'efficienza operativa. Nella fase direct, collaborano attivamente con la Cooperativa per ottimizzare i processi e introdurre innovazioni nella proposta alimentare. A valle, supportano la logistica e la continuità del servizio, influenzando direttamente la soddisfazione del cliente e la reputazione aziendale. Il loro contributo è essenziale per costruire una filiera responsabile, radicata nel territorio e orientata al miglioramento continuo.</p>	<p>Incontri periodici</p> <p>Condivisione del codice di condotta</p> <p>Audit ed ispezioni nelle sedi dei fornitori</p> <p>Questionari di valutazione</p> <p>Definizione di standard qualitativi e di sostenibilità</p>

STAKEHOLDER	RUOLO E FINALITÀ DEL COINVOLGIMENTO	CANALI E MODALITÀ DI COINVOLGIMENTO
Sistema cooperativo	<p>Il sistema cooperativo orienta le scelte di Risto 3 e rappresenta un contesto di riferimento valoriale e operativo, in grado di contribuire all'orientamento strategico della Cooperativa. Le aspettative degli attori coinvolti possono influenzare Risto3 nell'adozione di modelli organizzativi inclusivi, nel sostegno a iniziative locali e nello sviluppo economico e competitivo del territorio. Inoltre, i criteri di accesso e valutazione adottati da soggetti finanziari cooperativi possono stimolare Risto3 a rafforzare il proprio impegno in ambito ambientale e sociale.</p>	<p>Dialogo quotidiano (mail, telefonate, incontri)</p> <p>Incontri periodici</p> <p>Rendicontazione di Sostenibilità</p>
Collettività	<p>La collettività rappresenta l'insieme degli individui e delle realtà territoriali a cui Risto3 si rivolge attraverso prodotti, servizi e iniziative trasversali. Comprende famiglie, enti locali, associazioni di volontariato, realtà sportive e culturali con cui la Cooperativa collabora attivamente nella promozione di progetti a impatto sociale, in particolare nei campi della sicurezza alimentare, dell'educazione nutrizionale e della lotta allo spreco. Il coinvolgimento di queste realtà è un elemento chiave per rafforzare il legame con il territorio e per promuovere una crescita condivisa e inclusiva. Le aspettative della collettività, sempre più orientate alla responsabilità sociale e ambientale, influenzano le scelte strategiche di Risto3, stimolando l'adozione di pratiche sostenibili e trasparenti.</p> <p>Attraverso il dialogo con il territorio e la partecipazione a iniziative locali, Risto3 consolida il proprio ruolo di attore sociale, contribuendo alla valorizzazione delle persone, alla coesione comunitaria e allo sviluppo di un'economia più equa e resiliente.</p>	<p>Incontri pubblici</p> <p>Partecipazione e supporto ad eventi sociali e culturali del territorio</p> <p>Contatti diretti</p> <p>Sito web</p>
Associazioni di categoria	<p>Le associazioni di categoria operano come attori trasversali, supportando Risto3 nella rappresentanza istituzionale, nella promozione di buone pratiche e nello sviluppo del settore. Inoltre, influenzano le scelte strategiche attraverso attività di lobbying, formazione e innovazione normativa, contribuendo alla competitività e alla sostenibilità del modello cooperativo.</p>	<p>Incontri periodici con le associazioni</p>
Media	<p>I media svolgono un ruolo trasversale lungo l'intera catena del valore, influenzando la percezione pubblica, la reputazione e le decisioni strategiche di Risto3. Attraverso la valutazione delle pratiche di approvvigionamento, sostenibilità e responsabilità sociale, contribuiscono a modellare l'immagine della Cooperativa e a rafforzarne la credibilità. La loro capacità di amplificare messaggi e iniziative consente a Risto3 di comunicare in modo trasparente e coerente i propri valori, progetti e risultati, favorendo un dialogo aperto con il territorio. Il coinvolgimento attivo dei media stimola inoltre un miglioramento continuo delle performance ambientali e sociali, rafforzando il legame di fiducia con la collettività e promuovendo una cultura della sostenibilità condivisa.</p>	<p>Comunicati stampa</p> <p>Presentazioni per la stampa</p> <p>Contatti diretti (telefonate, interviste)</p> <p>Documentazione disponibile pubblicamente sul sito web</p>

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

Di seguito sono riportati gli impatti attuali e potenziali, i rischi teorici (la cui valutazione non prende in considerazione le azioni di mitigazione messe in atto da Risto3) e le opportunità, suddivisi nei sotto-temi di sostenibilità delineati dagli ESRS, che la Cooperativa ha identificato e valutato come rilevanti³ nell'ambito dell'analisi di doppia rilevanza, il cui processo è descritto a pag. 38-39. Per ciascun impatto, rischio o opportunità viene specificato laddove un impatto abbia natura potenziale.

ESRS	TEMA RILEVANTE PER RISTO3	TITOLO IRO	TIPOLOGIA	REALE/POTENZIALE
E1 - Cambiamenti climatici	Cambiamento climatico	Emissioni dirette e indirette di GHG	Impatto Negativo	Reale
		Consumo diretto e indiretto di risorse	Impatto Negativo	Reale
E3 - Acqua e risorse marine	Consumo responsabile delle risorse	Spreco e inquinamento idrico	Impatto Negativo	Potenziale
E5 - Economia Circolare	Efficienza nell'utilizzo delle materie prime e lotta allo spreco	Approccio razionale all'utilizzo delle risorse alimentari	Impatto Positivo	Potenziale

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

ESRS	TEMA RILEVANTE PER RISTO3	TITOLO IRO	TIPOLOGIA	REALE/POTENZIALE
S1 - Forza lavoro propria	Pari opportunità e valorizzazione delle persone	Promozione di politiche e pratiche di equità, inclusione	Impatto Positivo	Potenziale
		Formazione del personale (attuale e futuro)	Impatto Positivo	Reale
		Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro	Impatto Negativo	Potenziale
	Tutela dell'occupazione e benessere delle persone	Valorizzazione del personale ed equilibrio vita-lavoro	Impatto Positivo	Reale
		Performance del personale	Financial Opportunity	Potenziale
		Carenze nella tutela della privacy del personale	Impatto Negativo	Potenziale
S3 - Comunità interessate	Divulgazione e sensibilizzazione alimentare	Attività di sensibilizzazione ed educazione alimentare	Impatto positivo	Potenziale
		Accrescimento della conoscenza in materia di abitudini alimentari	Financial Opportunity	Potenziale

ESRS	TEMA RILEVANTE PER RISTO3	TITOLO IRO	TIPOLOGIA	REALE/POTENZIALE
S3 - Comunità interessate	Presenza nel territorio e rapporti con la comunità	Sviluppo sociale ed economico delle comunità	Impatto Positivo	Reale
		Mancata promozione dello sviluppo sociale ed economico delle comunità	Financial Risk	Potenziale
		Presenza sul territorio e creazione di opportunità lavorative	Impatto Positivo	Reale
		Accessibilità del servizio e opportunità di sviluppo	Financial Opportunity	Potenziale
S4 - Consumatori e utilizzatori finali	Salute, sicurezza, qualità e innovazione del servizio	Tutela dei clienti	Impatto Positivo	Potenziale
		Soddisfazione del cliente	Financial Opportunity	Potenziale
		Carenze nella tutela della privacy dei clienti	Impatto negativo	Potenziale
		Offerta di prodotti sicuri e di qualità	Impatto Negativo	Potenziale
G1 - Condotta delle imprese	Approvvigionamento responsabile	Proposta di pasti sani ed equilibrati	Impatto Positivo	Reale
		Selezione e valutazione dei fornitori secondo criteri socio-ambientali	Impatto Positivo	Potenziale
		Gestione responsabile delle relazioni con i fornitori	Financial Opportunity	Potenziale

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

All'interno del presente Documento è descritto come il modello cooperativo di Risto3 generi valore per le persone e per l'ambiente. Per ogni area tematica, sono analizzati gli impatti derivanti dalle attività della Cooperativa e dalle relazioni lungo la catena del valore, illustrando le azioni concrete intraprese per mitigare i rischi e valorizzare le opportunità emerse.

Questo approccio non si limita alla gestione operativa, ma riflette la resilienza della strategia aziendale attraverso il monitoraggio degli effetti attuali e potenziali delle scelte intraprese per garantire una crescita sostenibile e duratura. In questa prospettiva, il 2025 rappresenta l'anno chiave per la definizione del Piano Strategico 2026-2030, che integrerà nativamente gli obiettivi socio-ambientali nella visione industriale del prossimo quinquennio.

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

Per Risto3 l'analisi di **materialità** è un processo fondamentale per identificare i principali impatti sociali e ambientali del proprio business che sono rilevanti sia per gli stakeholder che per il settore. Tale analisi è inoltre indispensabile per definire i **contenuti** della **rendicontazione di sostenibilità** e individuare, per gestire rischi e opportunità, le direttrici della **strategia di sviluppo sostenibile** della Cooperativa.

Ispirandosi alle prescrizioni della Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD), del Decreto Legislativo n. 125/2024, nonché considerando quanto previsto dagli European Sustainability Reporting Standards (ESRS), Risto3 ha svolto l'analisi di **doppia rilevanza** con l'obiettivo di individuare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti associati alle tematiche di sostenibilità. Sono state pertanto considerate le due prospettive complementari della: **materialità d'impatto** (impact materiality), che riguarda l'identificazione e la valutazione degli impatti che l'azienda ha (o potrebbe avere) sull'ambiente e sulle persone; e, della **materialità finanziaria** (financial materiality), che si concentra sui rischi teorici e le opportunità derivanti da questioni ambientali, sociali o di governance che possono influire negativamente o positivamente sulla situazione patrimoniale-finanziaria, sul risultato economico, sui flussi finanziari, sull'accesso ai finanziamenti o sul costo del capitale.

Il processo di analisi di doppia materialità, iniziato nel 2024 e proseguito nel 2025, coordinato dal Responsabile Sistema di Gestione Integrato, con il supporto di una società specializzata, si è articolato nelle seguenti fasi:

- **Analisi e comprensione del contesto organizzativo, di settore e di business.** In questa fase, Risto3 ha svolto una **mappatura** volta all'identificazione delle **questioni di sostenibilità rilevanti**, sia per le operazioni dirette dell'azienda sia per l'intera catena del valore, sempre in relazione al settore e al contesto operativo specifico. Per fare ciò, è stata analizzata documentazione interna (come il Codice Etico, le politiche aziendali, la mappatura dei rischi dei sistemi di certificazione, ecc.) ed esterna (studi di settore, standard come gli ESRS, indici e rating ESG), nonché è stata svolta un'analisi di benchmark rispetto ad aziende simili per identificare le migliori pratiche e le tematiche di sostenibilità più rilevanti per il business. Inoltre, basandosi sull'esperienza e sul giudizio professionale del management, è stata esaminata **la catena del valore** per individuare le fasi e le relazioni di business dove potrebbero generarsi impatti, rischi e opportunità legati alla sostenibilità, delineando così le tematiche potenzialmente più significative per la Cooperativa.
- **Identificazione degli impatti, rischi e opportunità.** A partire dall'elenco dei temi e sottotemi forniti dagli standard ESRS, e alla luce di quanto emerso dall'analisi del contesto interno ed esterno, nonché delle attività di risk assessment già condotte, è stata stilata la **lista di impatti**, positivi e negativi, effettivi e potenziali, dei **rischi** e delle **opportunità potenzialmente rilevanti** per Risto3, avendo riguardo alle aree geografiche in cui opera, nonché alle diverse attività lungo la catena del valore, nel breve, medio e lungo termine – valutando l'orizzonte temporale prevalente, ossia quello in cui è ragionevole attendere che l'impatto sia più significativo. Nella maggior parte dei casi, gli impatti individuati hanno trovato rispondenza in rischi e/o opportunità correlati. La lista di impatti, rischi e opportunità identificata è stata in seguito validata dalle funzioni competenti durante la fase di valutazione.
- **Valutazione della rilevanza degli impatti, rischi e opportunità.** In questa fase, sono state preliminarmente individuate le **metriche di valutazione** degli impatti, rischi e delle opportunità, secondo quanto previsto dagli standard ESRS. Per la valutazione degli impatti, le metriche considerate sono la significatività/gravità, espressa come combinazione dei parametri di entità, portata e natura irrimediabile (solo per gli impatti negativi), e la probabilità di accadimento (solo per impatti potenziali). Si sottolinea che, come previsto dagli ESRS, nel caso di potenziale impatto negativo sui diritti umani (ad esempio lavoro minorile, lavoro forzato) la gravità dell'impatto ha avuto la precedenza sulla probabilità di accadimento in termini di valutazione. I rischi e le opportunità sono

stati invece valutati considerando, oltre alla probabilità, anche la magnitudo, definita attraverso l'entità e la natura dei relativi effetti finanziari, reputazionali o di compliance. Importante sottolineare che gli impatti, i rischi e le opportunità sono stati identificati e valutati senza tenere conto delle azioni di mitigazione o, nel caso delle opportunità, di valorizzazione, già attuate da Risto3. Le scale di valutazione appena descritte, di natura qualitativa o quantitativa, sono state definite su una scala da 1 a 4 (da basso a molto-alto per la rilevanza e da raro a ripetitivo per la probabilità). Se nel primo esercizio la valutazione degli impatti, rischi e opportunità (IRO) era stata condotta internamente nell'ambito di focus group con i membri del Comitato di Sostenibilità e dai responsabili di area, il **2025 segna l'apertura verso l'esterno**. La Cooperativa ha infatti avviato un percorso strutturato di **stakeholder engagement**, coinvolgendo attivamente il **sistema cooperativo** e i **fornitori**. Questo dialogo diretto ha permesso di superare la visione esclusivamente aziendale, integrando le aspettative dei partner di filiera e dei rappresentanti del territorio nella definizione delle priorità strategiche di Risto3.

- **Prioritizzazione e definizione degli impatti, rischi e opportunità rilevanti.** A valle dell'attività di consolidamento e revisione degli impatti, rischi e opportunità, per determinare le tematiche di sostenibilità rilevanti ai fini della rendicontazione, i risultati delle valutazioni di ciascun impatto, rischio e opportunità sono state riportate all'interno di una **matrice** che considera le due prospettive complementari della materialità d'impatto e della materialità finanziaria. La soglia di materialità è stata definita nelle aree di rilevanza medio-alta e alta (punteggio oltre 2). La soglia conservativa adottata, che è pari alla metà della scala utilizzata nella fase di valutazione, è volta ad assicurare che i dati divulgati siano significativi per gli stakeholder e rappresentino in modo accurato l'impatto dell'azienda sul contesto economico, ambientale e sociale. Le informazioni relative a topic, sub-topic o sub-sub-topic al di sotto della soglia stabilita non sono state incluse, al netto di quanto già rappresentato nel paragrafo **[SBM-3] Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendali**. I risultati dell'analisi di rilevanza sono stati sottoposti alla validazione del Comitato di Sostenibilità ai fini della rendicontazione.

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

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

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

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

Obbligo di informativa/elemento d'informazione/ Tema entity specific	Ubicazione nella Rendicontazione di Sostenibilità
ESRS 2 – INFORMAZIONI GENERALI	
ESRS 2 BP-1 Criteri generali per la redazione delle dichiarazioni sulla sostenibilità	Pag. 19
ESRS 2 BP-2 Informativa in relazione a circostanze specifiche	Pag. 19-20
ESRS 2 GOV-1 Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo	Pag. 20-22
SRS 2 GOV-2 Informazioni fornite agli organi di amministrazione, direzione e controllo dell'impresa e questioni di sostenibilità da questi affrontate	Pag. 23
ESRS 2 GOV-3 Integrazione delle prestazioni in termini di sostenibilità nei sistemi di incentivazione	Pag. 23-24
ESRS 2 GOV-4 Dichiarazione sul dovere di diligenza	Pag. 24
ESRS 2 GOV-5 Gestione del rischio e controlli interni sulla rendicontazione di sostenibilità	Pag. 24
ESRS 2 SBM-1 Strategia, modello aziendale e catena del valore	Pag. 25-30
ESRS 2 SBM-2 Interessi e opinioni dei portatori d'interessi	Pag. 30-33
ESRS 2 SBM-3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	Pag. 34-37
ESRS 2 IRO-1 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti	Pag. 38-39

ESRS 2 IRO-2 Obblighi di informativa degli ESRS oggetto della dichiarazione sulla sostenibilità dell'impresa	Pag. 40-46
ESRS E1 – CAMBIAMENTI CLIMATICI	
ESRS 2 GOV-3 E1 Integrazione delle prestazioni in termini di sostenibilità nei sistemi di incentivazione	Pag. 47
ESRS 2 SBM-3 E1 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	Pag. 47
ESRS 2 IRO-1 E1 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti legati al clima	Per la rendicontazione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti si rimanda al paragrafo [ESRS 2 IRO-1] Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti.
ESRS E1-2 Politiche relative alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi	Pag. 48
ESRS E1-3 Azioni e risorse relative alle politiche in materia di cambiamenti climatici	Pag. 48-49
ESRS E1-4 Obiettivi relativi alla mitigazione dei cambiamenti climatici e all'adattamento agli stessi	Pag. 49
ESRS E1-5 Consumo di energia e mix energetico	Pag. 49-50
ESRS E1-6 Emissioni lorde di GES di ambito 1, 2, 3 ed emissioni totali di GES	Pag. 51-55
ESRS E1-7 Assorbimenti di GES e progetti di mitigazione delle emissioni di GES finanziati con crediti di carbonio	Risto3 non promuove e non prende parte a progetti di mitigazione delle emissioni di GES finanziati con crediti di carbonio.
ESRS E1-8 Fissazione del prezzo interno del carbonio	Risto3 non applica sistemi di fissazione del prezzo interno del carbonio.

ESRS E2 – INQUINAMENTO	Emerso come non rilevante dall'analisi di doppia materialità.
ESRS E3 – ACQUE E RISORSE MARINE	Risorse marine: emerso come non rilevante dall'analisi di doppia materialità.
ESRS 2 IRO-1 E3 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti legati alle acque e alle risorse marine	Per la rendicontazione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti si rimanda al paragrafo [ESRS 2 IRO-1] Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti.
ESRS E3-1 Politiche connesse alle acque e alle risorse marine	Pag. 55-56
ESRS E3-2 Azioni e risorse connesse alle acque e alle risorse marine	Pag. 56-57
ESRS E3-3 Obiettivi connessi alle acque e alle risorse marine	Pag. 57
ESRS E3-4 Consumo idrico	Attualmente viene rendicontato il prelievo idrico (cfr. paragrafo [E3-2] Azioni e risorse connesse alle acque e alle risorse marine).
ESRS E4 – BIODIVERSITÀ ED ECOSISTEMI	Emerso come non rilevante dall'analisi di doppia materialità.
ESRS E5 – USO DELLE RISORSE ED ECONOMIA CIRCOLARE	
ESRS 2 IRO-1 E5 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti connessi all'uso delle risorse e all'economia circolare	Per la rendicontazione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti si rimanda al paragrafo [ESRS 2 IRO-1] Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti.
ESRS E5-1 Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare	Pag. 59-61
ESRS E5-2 Azioni e risorse relative all'uso delle risorse e all'economia circolare	Pag. 62-63
ESRS E5-3 Obiettivi relativi all'uso delle risorse e all'economia circolare	Pag. 63-64
ESRS E5-4 Flussi di risorse in entrata	Pag. 64-67
ESRS E5-5 Flussi di risorse in uscita	Pag. 68-69

ESRS 2 SBM-2 S1 Interessi e opinioni dei portatori di interessi	Pag. 75-76
ESRS 2 SBM-3 S1 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	Pag. 70-71
ESRS S1-1 Politiche relative alla forza lavoro propria	Pag. 71-75
ESRS S1-2 Processi di coinvolgimento dei lavoratori propri e dei rappresentanti dei lavoratori in merito agli impatti	Pag. 75-76
ESRS S1-3 Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai lavoratori propri di sollevare preoccupazioni	Pag. 77
ESRS S1-4 Interventi su impatti rilevanti per la forza lavoro propria e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il perseguimento di opportunità rilevanti in relazione alla forza lavoro propria, nonché efficacia di tali azioni	Pag. 77-78
ESRS S1-5 Obiettivi legati alla gestione degli impatti negativi rilevanti, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti	Pag. 81-84
ESRS S1-6 Caratteristiche dei dipendenti dell'impresa	Pag. 85-91
ESRS S1-7 Caratteristiche dei lavoratori non dipendenti nella forza lavoro propria dell'impresa	Pag. 92
ESRS S1-8 Copertura della contrattazione collettiva e dialogo sociale	Pag. 92-93, 140
ESRS S1-9 Metriche della diversità	Pag. 85-91
ESRS S1-10 Salari adeguati	Emerso come non rilevante dall'analisi di doppia materialità.
ESRS S1-11 Protezione sociale	Emerso come non rilevante dall'analisi di doppia materialità.
ESRS S1-12 Persone con disabilità	Pag. 93
ESRS S1-13 Metriche di formazione e sviluppo delle competenze	Pag. 93-95
ESRS S1-14 Metriche di salute e sicurezza	Pag. 95-96

ESRS S1-15 Metriche dell'equilibrio tra vita professionale e vita privata	Pag. 96-98
ESRS S1-16 Metriche di retribuzione (divario retributivo e retribuzione totale)	Pag. 99
ESRS S1-17 Incidenti, denunce e impatti gravi in materia di diritti umani	Pag. 99
ENTITY SPECIFIC Socie e Soci	Pag. 100-102
ESRS S2 – LAVORATORI NELLA CATENA DEL VALORE	Emerso come non rilevante dall'analisi di doppia materialità.
ESRS S3 – COMUNITÀ INTERESSATE	
ESRS 2 SBM-2 S3 Interessi e opinioni dei portatori d'interessi	Pag. 104
ESRS 2 SBM-3 S3 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	Pag. 103
ESRS 2 S3-1 Politiche relative alle comunità interessate	Pag. 104
ESRS S3-2 Processi di coinvolgimento delle comunità interessate in merito agli impatti	Pag. 104
ESRS S3-3 Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono alle comunità interessate di esprimere preoccupazioni	Pag. 104
ESRS S3-4 Interventi su impatti rilevanti sulle comunità interessate e approcci per gestire i rischi rilevanti e conseguire opportunità rilevanti per le comunità interessate, nonché efficacia di tali azioni	Pag. 105-108

ESRS S3-5 Obiettivi legati alla gestione degli impatti rilevanti negativi, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti	Pag. 109
ESRS S4 – CONSUMATORI E UTILIZZATORI FINALI	
ESRS 2 SBM-2 S4 Interessi e opinioni dei portatori di interessi	Pag. 111-112
ESRS 2 SBM-3 S4 Impatti, rischi e opportunità rilevanti e loro interazione con la strategia e il modello aziendale	Pag. 109
ESRS S4-1 Politiche connesse ai consumatori e agli utilizzatori finali	Pag. 110-111
ESRS S4-2 Processi di coinvolgimento dei consumatori e degli utilizzatori finali in merito agli impatti	Pag. 111-112
ESRS S4-3 Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai consumatori e agli utilizzatori finali di esprimere preoccupazioni	Pag. 112-113



L'impatto ambientale di Risto3

ESRS S4-4 Interventi su impatti rilevanti per i consumatori e gli utilizzatori finali e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il conseguimento di opportunità rilevanti in relazione ai consumatori e agli utilizzatori finali, nonché efficacia di tali azioni	Pag. 113-119
ESRS S4-5 Obiettivi legati alla gestione degli impatti rilevanti negativi, al potenziamento degli impatti positivi e alla gestione dei rischi e delle opportunità rilevanti (consumatori e utilizzatori finali)	Pag. 120-121
ESRS G1 – CONDOTTA DELLE IMPRESE	
ESRS 2 GOV-1 G1 Ruolo degli organi di amministrazione, direzione e controllo	Pag. 122
ESRS 2 IRO-1 G1 Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti	Per la rendicontazione del processo per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti si rimanda al paragrafo [ESRS 2 IRO-1] Descrizione dei processi per individuare e valutare gli impatti, i rischi e le opportunità rilevanti.
ESRS G1-1 Politiche in materia di cultura d'impresa e condotta delle imprese	Pag. 122-125
ESRS G1-2 Gestione dei rapporti con i fornitori	Pag. 125-127
ESRS G1-3 Prevenzione e individuazione della corruzione attiva e passiva	Pag. 127-128
ESRS G1-4 Casi accertati di corruzione attiva o passiva	Pag. 128
ESRS G1-5 Influenza politica e attività di lobbying	Emerso come non rilevante dall'analisi di doppia materialità.
ESRS G1-6 Prassi di pagamento	Pag. 128

[E1] Cambiamenti climatici

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

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

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

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

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

Tali impatti ambientali si potrebbero tradurre in potenziali rischi finanziari per l'organizzazione, manifestandosi attraverso l'incremento progressivo dei costi operativi, particolarmente significativo per le voci di spesa relative a energia elettrica, carburanti e materie prime, il cui andamento dei prezzi è sempre più influenzato dalle dinamiche di sostenibilità e dalle politiche ambientali. Inoltre, tra i principali rischi correlati a tale rischio finanziario, si annovera il potenziale peggioramento della brand reputation e il potenziale mancato conseguimento di punteggi adeguati alla vincita degli appalti pubblici redatti secondo le normative vigenti (Green Public Procurement, CAM di settore, ecc.) (rischio di transizione).

Nel settore della ristorazione collettiva, fortemente dipendente dalla disponibilità e dalla qualità delle materie prime, i cambiamenti climatici rappresentano un'ulteriore fonte di rischio potenziale; infatti, l'aumento dei costi e la riduzione della disponibilità di prodotti alimentari, causati da fenomeni quali l'innalzamento delle temperature medie, lo stress idrico e l'aumento dei prezzi dei mangimi dovuto a fattori ambientali (rischio fisico) sono dinamiche che possono compromettere la stabilità delle forniture e incidere negativamente sui margini operativi.

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

Attualmente, Risto3 non dispone di una policy relativa alla mitigazione dei cambiamenti climatici, ma sta progressivamente integrando la gestione dei rischi climatici nella propria strategia aziendale.

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

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

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

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

Nel corso del triennio 2023-2025, Risto3 sta promuovendo un'attività di **monitoraggio dei consumi elettrici, idrici e di gas naturale** relativi a tutte le utenze intestate alla Cooperativa. I dati raccolti sono stati correlati al numero di pasti prodotti, consentendo la costruzione di indicatori di performance ambientale (KPI) utili a individuare consumi anomali e ad analizzarne le cause. I dati di consumo di energia elettrica sono raccolti mediante un flusso automatizzato proveniente dal fornitore di energia elettrica. Questa sinergia ha permesso di ottenere una maggiore precisione dei dati di consumo per il triennio oggetto di rendicontazione. Sebbene permangano alcune criticità legate ai tempi di elaborazione dei dati, il flusso informativo in continuo miglioramento rappresenta un importante strumento di supporto al monitoraggio ambientale. Nel corso del 2025 è stato inoltre introdotto un nuovo portale per il monitoraggio puntuale dei consumi di energia elettrica e gas, a supporto di una gestione più efficiente e consapevole delle risorse energetiche.

Nel quadro delle azioni per la riduzione delle emissioni, è stata confermata la scelta del **provider di energia elettrica** che garantisce origine **100% rinnovabile** e inoltre è stato selezionato un partner logistico dedicato al trasporto dei pasti, con l'impegno di utilizzare esclusivamente **veicoli elettrici**.

Per supportare tale transizione, sono state installate sei stazioni di ricarica elettrica presso il magazzino centrale di Risto3.

Nel biennio 2024-2025 è stata inoltre avviata un'iniziativa che ha coinvolto i principali fornitori, sia di materie prime (a monte) sia di servizi logistici (a valle), con l'obiettivo di raccogliere dati ambientali lungo la catena del valore e migliorare l'accuratezza del reporting.

Inoltre, Risto3 destina annualmente una quota del budget degli appalti al **rinnovo delle attrezzature da cucina**, con l'obiettivo di sostituire i macchinari obsoleti con soluzioni più performanti e a basso consumo energetico.

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

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

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

[E1-5] Consumo di energia e mix energetico

Nel 2025, nelle strutture oggetto di rendicontazione, Risto3 ha registrato un consumo energetico complessivo pari a **9.004,36 MWh**, con un incremento del **12%** nel triennio, in linea con l'aumento del numero dei pasti registrato nel medesimo periodo. L'analisi dei dati evidenzia che una quota significativa dell'energia è destinata al riscaldamento e al raffrescamento degli ambienti, mentre la restante parte è impiegata per la trasformazione delle materie prime, il lavaggio e la sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature, nonché per l'alimentazione della flotta aziendale.

Il **mix energetico** utilizzato da Risto3 per il proprio processo produttivo nel 2025 è rimasto invariato rispetto al biennio precedente, con oltre il 40% di consumo proveniente da fonti rinnovabili. In particolare, il 100% dell'energia elettrica acquistata proviene da fonti rinnovabili certificate. L'energia elettrica viene utilizzata per il riscaldamento, per il raffrescamento, per la cottura degli alimenti e per flotta aziendale (auto e furgoni elettrici). Il gas naturale viene utilizzato per le attività di cottura degli alimenti e riscaldamento degli ambienti di talune strutture; il carburante di origine fossile (benzina e gasolio) è impiegato per il rifornimento della flotta aziendale. Si segnala inoltre l'acquisto di energia termica proveniente da impianto di cogenerazione a gas naturale, con compensazione totale delle emissioni.

Nel presente bilancio è rendicontato il 100% dei consumi relativi alle utenze intestate a Risto3. Restano escluse dal perimetro di rendicontazione le strutture presso cui la Cooperativa opera, ma non ha il controllo diretto delle utenze, come alcune mense aziendali, scolastiche e sanitarie. Tali limiti derivano dalla particolarità del settore in cui Risto3 è attiva, in cui la gestione delle utenze dipende dalle condizioni specifiche previste nei contratti e negli appalti. Di conseguenza, il numero di strutture e i relativi consumi energetici possono variare di anno in anno.

L'azienda non opera in settori ad alto impatto climatico.

Consumo di energia e mix energetico	U.M.	2023	2024	2025
Consumo di combustibile da carbone e prodotti del carbone	MWh	-	-	-
Consumo di combustibile da petrolio grezzo e prodotti petroliferi	MWh	456,14	636,15	681,34
Consumo di combustibile da gas naturale	MWh	3.951,98	4.160,27	4.096,93
Consumo di combustibili da altre fonti non rinnovabili	MWh	-	-	-
Consumo di energia elettrica, calore, vapore e raffrescamento da fonti fossili, acquistati o acquisiti	MWh	-	-	271,13
Consumo totale di energia da fonti fossili	MWh	4.408,12	4.796,42	5.049,41
Quota di fonti fossili sul consumo totale di energia	%	54,67%	54,35%	56,08%
Consumo da fonti nucleari	MWh	-	-	-
Quota di fonti nucleari sul consumo totale di energia	%	0,00%	0,00%	0,00%
Consumo di combustibili per le fonti rinnovabili, compresa la biomassa (include anche i rifiuti industriali e urbani di origine biologica, il biogas, l'idrogeno rinnovabile, ecc.)	MWh	-	-	-
Consumo di energia elettrica, calore, vapore e raffrescamento da fonti rinnovabili, acquistati o acquisiti	MWh	3.631,73	4.003,58	3.916,65
Consumo di energia rinnovabile autoprodotta senza ricorrere a combustibili	MWh	22,70	25,48	38,30
Consumo totale di energia da fonti rinnovabili	MWh	3.654,43	4.029,06	3.954,95
Quota di fonti rinnovabili sul consumo totale di energia	%	45,33%	45,65%	43,92%
CONSUMO TOTALE DI ENERGIA	MWh	8.062,55	8.825,49	9.004,36

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

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

EMISSIONI DIRETTE – SCOPE 1

Le emissioni derivanti dalla logistica dei pasti sono incluse nello Scope 1 per quanto riguarda l'utilizzo di carburanti da parte delle autovetture impiegate nella gestione diretta del servizio. Per le attività di trasporto non gestite direttamente da Risto3, le relative emissioni sono invece considerate nello Scope 3, categoria "Trasporto a valle", con le limitazioni di perimetro descritte nell'apposito paragrafo.

Il parco automezzi aziendale è gestito tramite contratti di noleggio a lungo termine, che consentono l'introduzione progressiva di veicoli con motorizzazioni sempre più efficienti dal punto di vista emissivo, con un progressivo orientamento verso soluzioni ibride a benzina; nel corso della seconda metà dell'anno, inoltre, le autovetture assegnate ai 15 coordinatori sono passate da una gestione di auto aziendale a regime di fringe benefit. I dati relativi ai mezzi in uso sono raccolti e gestiti tramite un software esterno, che consente il monitoraggio puntuale dei consumi.

EMISSIONI INDIRETTE – SCOPE 2

L'energia elettrica è impiegata in misura prevalente nelle attività operative, in particolare nelle cucine, dove si registra un orientamento verso l'utilizzo di apparecchiature e tecnologie alimentate principalmente da energia elettrica, anche in un'ottica di maggiore efficienza e controllo dei consumi. L'energia termica è invece utilizzata per esigenze di riscaldamento, anche tramite allaccio a servizi di teleriscaldamento⁴.

L'energia elettrica, sia acquistata che autoprodotta, proviene al 100% da fonti rinnovabili e, pertanto, le emissioni market-based risultano azzerate.

EMISSIONI INDIRETTE – SCOPE 3

Categoria: Beni e servizi acquistati

Una delle categorie più rilevanti per Risto3 è rappresentata dall'acquisto di prodotti food. A tal fine, è stato avviato un dialogo con otto fornitori che, complessivamente, rappresentano l'85% del costo di acquisto per bene. Sebbene il dato ottenuto sia ancora parziale, in quanto l'interscambio di dati rappresenta un sistema complesso e, nel 2024, soltanto due fornitori risultavano già strutturati per fornire i dati utili al calcolo delle emissioni Scope 3, numero salito a quattro nel 2025, questo rappresenta un primo passo concreto nel percorso di coinvolgimento della catena di fornitura e di progressiva estensione del perimetro di rendicontazione.

⁴ Impianto di cogenerazione alimentato a gas naturale, con compensazione del 100% delle emissioni. Si precisa che, negli anni precedenti, l'impianto era stato erroneamente indicato come a biomassa.

Categoria: Trasporto

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

1. **Pasti veicolati verso centri di costo Risto3**, dove è presente personale della Cooperativa per la distribuzione. Si tratta di 123 punti di somministrazione, di cui 92 nel settore scolastico, 28 in quello aziendale e 2 nel settore sanitario. Un ulteriore punto di somministrazione sanitario è situato all'interno della stessa struttura produttiva, pertanto non comporta trasporto esterno.
2. **Pasti veicolati senza distribuzione da parte di personale Risto3**, ovvero consegne dirette al cliente. Per questa seconda tipologia, non è possibile una suddivisione per settore.

I servizi di trasporto pasti sono effettuati in parte direttamente (emissioni Scope 1) e in parti da terzi. Nel presente paragrafo si rendicontano le emissioni derivanti da servizi erogati da terzi. Con la metodologia adottata, è stato possibile rendicontare complessivamente il 91% (era il 95,79% nel 2024) della spesa totale sostenuta⁵ per i servizi di trasporto pasti esternalizzati. Il dialogo sul tema è stato aperto con un fornitore principale che rappresenta il 38,88% (era il 37,07% nel 2024) della spesa totale per il trasporto pasti esternalizzato. Per questa quota, grazie al tracciamento GPS dei veicoli utilizzati da fornitore, è stato possibile rendicontare il 100% delle tratte effettuate. Nel processo sono stati coinvolti anche fornitori locali di prossimità: essi per Risto3 rappresentano il restante 61,12% (era il 62,93% nel 2024) della spesa per il trasporto pasti esternalizzato. Di questa quota, è stato possibile rendicontare il 91,00% delle tratte (era il 93,31% nel 2024), attraverso una stima teorica dei chilometri percorsi (calcolati come km per tratta moltiplicati per il numero di consegne effettuate). Sono stati considerati esclusivamente i servizi continuativi durante l'anno, escludendo quindi consegne occasionali, pasti domiciliari privati, colonie estive, servizi stagionali e altri servizi straordinari. Per ciascuna tratta, sono stati mappati i chilometri dalla cucina di partenza a ciascun punto di scarico, includendo anche i rientri presso le cucine per la restituzione dei contenitori vuoti. La stessa metodologia è stata applicata anche ai giri di ritiro vuoti effettuati separatamente nel primo pomeriggio. Va tuttavia evidenziato che, trattandosi di una stima teorica, non è stato possibile considerare l'ordine effettivo delle consegne, né eventuali variazioni di percorso dovute a esigenze operative, traffico, incidenti o altri fattori. Inoltre, in caso di mancata consegna all'interno di un giro, non è stato possibile ricalcolare il tragitto alternativo. Pertanto, permangono alcune incertezze nella quantificazione precisa dei chilometri effettivamente percorsi e quindi nelle emissioni totali.

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

A livello quantitativo, considerando il totale dei pasti veicolati nel settore scolastico come pari a 100, si rileva che nel biennio circa il 31% è trasportato con veicoli elettrici, mentre il circa il 13% con veicoli ibridi.

Per quanto riguarda i servizi domiciliari rivolti alle Comunità, nonché altri servizi nei settori in cui opera la Cooperativa, l'analisi dei chilometri percorsi evidenzia che il 36% è coperto da veicoli elettrici e il restante 20% da veicoli ibridi (erano rispettivamente il 44,44% e 4,59% nel 2024).

La differente tipologia di mezzi di trasporto utilizzati, nonché la scelta del fornitore unico o dei fornitori locali di prossimità sono principalmente riconducibili alla distribuzione della domanda di servizio e alla

⁵ Tale voce di spesa confluisce nella voce B7 del conto economico (totale € 6.908.815 nel 2025 e € 6.364.359 nel 2024) come riportato nella Relazione sulla Gestione e rappresenta circa il 17% della stessa nel biennio.

localizzazione operativa dei mezzi con differenti tipologie di alimentazione, piuttosto che a specifiche scelte operate dalla Cooperativa.

EMISSIONI DI GHG	U.M.	2023	2024	2025
Emissioni GHG Scope 1⁶				
Emissioni lorde GHG Scope 1	tCO ₂ e	831,41	907,53	909,11
% di emissioni GHG Scope 1 coperta da sistemi regolamentati di scambio di quote di emissioni	%	0,00%	0,00%	0,00%
Emissioni GHG Scope 2⁷				
Emissioni lorde GHG Scope 2 location-based	tCO ₂ e	858,65	1.037,24	1.087,96
Emissioni lorde GHG Scope 2 market-based ⁸		-	-	-
Emissioni GHG Scope 3 significative⁹				

⁶ I fattori di emissione utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 1 sono stati pubblicati dal DEFRA nel 2025, nel 2024 e nel 2023.

⁷ Emissioni scope 2 - calcolo "location based" anno 2024 e 2025: i fattori sono stati elaborati partendo dai dati ISPRA (rif. anno 2023) pubblicati nel documento "Fattori di emissione per la produzione ed il consumo di energia elettrica in Italia" - agg.to maggio 2025 - secondo la metodologia proposta da ABI Lab "Linee Guida ESRS in materia ambientale" - agg.to dic 2024; per le emissioni scope 2 - calcolo "market based" i fattori sono stati elaborati partendo dai dati AIB "Residual Mixes IT 2023" secondo la metodologia proposta da ABI Lab "Linee Guida ESRS in materia ambientale" - agg.to dic 2024. Emissioni scope 2 - calcolo "location based" anno 2023: i fattori sono stati elaborati partendo dai dati ISPRA (rif. anno 2023 - stima) pubblicati nel documento "Fattori di emissione per la produzione ed il consumo di energia elettrica in Italia" - agg.to febbraio 2024; emissioni scope 2 - calcolo "market based" i fattori sono stati elaborati partendo dai dati AIB "Residual Mixes IT 2022".

⁸ Le emissioni relative all'energia termica acquistata (prodotta con impianto di cogenerazione alimentato a gas naturale) non sono state indicate nel metodo market-based in quanto compensate al 100%. Si precisa che, negli anni precedenti, l'impianto era stato erroneamente indicato come a biomassa.

⁹ I fattori utilizzati per il calcolo delle emissioni scope 3 sono stati pubblicati dal DEFRA nel 2024 e nel 2025.

EMISSIONI DI GHG	U.M.	2023	2024	2025
Emissioni lorde GHG Scope 3 indirette totali		N/D	N/D	N/D
Beni e servizi acquistati		N/D	107,90	268,52
[Sottocategoria facoltativa: Servizi di cloud computing e di data center		N/D	N/D	N/D
Beni strumentali		N/D	N/D	N/D
Attività legate ai combustibili e all'energia (non incluse in Scope 1 e 2)		N/D	N/D	N/D
Trasporto e distribuzione a monte	tCO ₂ e	N/D	N/D	N/D
Rifiuti generati nel corso delle operazioni		N/D	N/D	N/D
Viaggi d'affari		N/D	N/D	N/D
Pendolarismo dei dipendenti		N/D	N/D	N/D
Beni o immobili in locazione a monte		N/D	N/D	N/D
Trasporto a valle		N/D	88,15	93,28
Trasformazione dei prodotti venduti		N/D	N/D	N/D
Uso dei prodotti venduti		N/D	N/D	N/D
Beni o immobili in locazione a valle		N/D	N/D	N/D
Treatmento di fine vita dei prodotti venduti	tCO ₂ e	N/D	N/D	N/D
Franchising		N/D	N/D	N/D
Investimenti		N/D	N/D	N/D
Emissioni totali GHG				
Emissioni totali GHG (location-based)	tCO ₂ e	1.690,06	2.140,82	2.358,88
Emissioni totali GHG (market-based)	tCO ₂ e	831,41	1.103,58	1.270,92

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

Intensità di GES rispetto ai ricavi netti ¹⁰	u.m.	2023	2024	2025
Emissioni totali GHG location-based rispetto ai ricavi netti	tCO ₂ e/1000 euro	0,029	0,034	0,036
Emissioni totali GHG market-based rispetto ai ricavi netti	tCO ₂ e/1000 euro	0,014	0,018	0,019

[E3] Acque e risorse marine

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

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

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

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

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

- Un **rischio di transizione** legato all'inasprimento delle normative ambientali e al possibile incremento delle sanzioni per inefficienze nei consumi idrici o per il rilascio di sostanze inquinanti nelle acque reflue;
- Un **aumento dei costi operativi** dovuto all'eventuale necessità di aggiornamento o sostituzione degli impianti inefficienti e all'adeguamento alle nuove direttive ambientali;
- Un **rischio fisico** legato alla maggiore variabilità climatica (es. aumento delle temperature medie e ricorrenza di eventi di stress idrico), che può impattare sulla disponibilità della risorsa.

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

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

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

¹⁰ Ricavi netti: voce A1 del conto economico riportato nella Relazione sulla Gestione (totale € 65.923.724 nel 2025, € 62.707.883 per il 2024 e € 58.094.282 nel 2023).

zione degli sprechi, la selezione di fornitori e prodotti a basso impatto idrico e ambientale.

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

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

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

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

PRELIEVO IDRICO	U.M.	2023	2024	2025
Totale prelievo	m ³	31.772	22.511	24.006

L'analisi del prelievo idrico per l'anno 2025 si basa su un campione di 18 strutture con utenze intestate direttamente a Risto3 (erano 16 nel 2024 e 19 del 2023), per un totale di 1.417.106 pasti somministrati, pari al 16% del totale annuo.

Tutti i dati relativi al 2024 e al 2025 si riferiscono a prelievi da rete idrica pubblica (100%)¹¹. Inoltre, dal 2024, sono stati inclusi nel perimetro di analisi anche i consumi idrici della sede aziendale (2 utenze nel 2024 e 3 utenze nel 2025).

Il perimetro di rendicontazione dei consumi idrici rimane limitato a causa della frammentazione delle utenze sul territorio e della tipologia di impianti in uso: su 317 strutture gestite, solo 20, di cui 17 operative e 3 amministrative, dispongono di utenze intestate direttamente a Risto3 con impianti dedicati, rendendo la rappresentatività del dato parziale. Il perimetro di rendicontazione per l'anno 2025 è pari al 90% delle utenze intestate (15 operative e 3 amministrative). I dati disponibili derivano da un sistema di interscambio attivo con il principale provider del servizio. Inoltre, le letture da parte dell'ente gestore non avvengono con cadenza annuale; pertanto, i valori esposti potrebbero essere oggetto di conguagli successivi, con potenziali variazioni anche significative.

Nel 2025, il prelievo idrico totale è stato pari a 24.006 m³, con una riduzione del 20,32 % rispetto al 2023 (31.772 m³). Tale variazione è principalmente riconducibile all'esclusione dal perimetro di rendicontazione di due utenze operative, sia nel 2024 che nel 2025, affette da anomalie di consumo dovute a perdite d'impianto, di cui una risolta e una in corso di verifica. In aggiunta, il risultato riflette una maggiore consapevolezza da parte del personale nell'utilizzo della risorsa idrica, in particolare nelle fasi di

¹¹ Nel 2023 il 5% del totale di acqua prelevata proveniva da pozzo.

lavaggio di ambienti e attrezzature, grazie alle campagne di sensibilizzazione condotte nel triennio di riferimento. Rispetto al 2024 invece il consumo idrico risulta in linea: infatti, l'intensità di prelievo idrico per pasto somministrato nelle utenze operative rendicontate risulta pari a 0,0157 m³/pasto nel 2025 e 0,0156 m³/pasto nel 2024, indicatore utile per valutazioni di performance ambientale ed efficienza gestionale.

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

INTENSITÀ DI CONSUMO SU MLN € DI RICAVI NETTI ¹²	U.M.	2023	2024	2025
Intensità prelievo	m ³ / mln €	547	359	364

GESTIONE DEGLI SCARICHI IDRICI

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

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

Attualmente, Risto3 non ha ancora definito obiettivi quantitativi e misurabili specifici in relazione alla gestione dell'acqua. Tuttavia, la Cooperativa riconosce la necessità di strutturare un piano di miglioramento fondato su indicatori puntuali e monitoraggi sistematici. Infatti, tra gli obiettivi a breve termine, Risto3 intende implementare **audit periodici** sugli impianti e sulle procedure operative al fine di identificare tempestivamente eventuali criticità e opportunità di efficientamento nei processi che comportano consumo idrico. In parallelo, è in fase di sviluppo un **sistema di monitoraggio** dei consumi idrici, basato su rilevazioni effettive e non solo su stime, con l'obiettivo di migliorare la qualità e l'affidabilità del dato.

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

¹² Ricavi netti: voce A1 del conto economico riportato nella Relazione sulla Gestione (totale € 65.923.724 per il 2025, € 62.707.883 per il 2024, € 58.094.282 per il 2023).

[E5] Uso delle risorse ed economia circolare

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

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

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

- **Approvvigionamento responsabile**

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

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

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

Sul fronte dei rischi, l'organizzazione riconosce che le dinamiche sopra esposte possono tradursi in un rischio finanziario correlato ad un potenziale aumento dei costi legato alla necessità di ricorrere a fornitori che operano secondo standard ambientali più restrittivi (ad esempio agricolture estensive) o alla scarsità di materie prime alimentari dovuta allo sfruttamento intensivo dei suoli o agli effetti del cambiamento climatico. Un ulteriore rischio è connesso alla gestione non conforme dei rifiuti e degli scarti derivanti dalle attività produttive: l'adozione di pratiche di smaltimento non conformi alla normativa vigente potrebbe comportare sanzioni, aumento dei costi operativi e un'erosione della reputazione aziendale, con conseguenze negative sulla fiducia degli stakeholder e sulla quota di mercato, sia attuale che prospettica. Questo rischio è riconducibile a un rischio di transizione, legato all'evoluzione del quadro regolatorio e delle aspettative sociali.

Parallelamente, un approccio strategico all'utilizzo efficiente delle materie prime e alla prevenzione dello spreco alimentare può generare opportunità significative e benefici economici, grazie al contenimento dei costi operativi associati alla riduzione degli scarti e all'ottimizzazione del ciclo produttivo. In quest'ottica, la capacità di integrare i principi di approccio razionale all'utilizzo delle materie prime e

della responsabilità nelle scelte di acquisto all'interno della strategia aziendale rappresenta per Risto3 non solo un impegno concreto verso la sostenibilità, ma anche un'opportunità strategica per rafforzare la propria competitività e generare valore duraturo nel tempo.

[E5-1] Politiche relative all'uso delle risorse e all'economia circolare

Risto3 ha intrapreso un percorso strategico volto alla mitigazione degli impatti ambientali legati all'uso delle risorse, rafforzando progressivamente i propri presidi interni in un'ottica di miglioramento continuo. La gestione delle risorse e dei rifiuti viene affrontata attraverso un approccio integrato che considera l'intero ciclo di vita delle materie prime (Life Cycle Perspective), a partire dalla selezione nella catena di fornitura fino alla gestione del fine vita.

L'obiettivo centrale è l'ottimizzazione dei flussi: a monte, attraverso un approvvigionamento responsabile volto a contenere l'ingresso di materiali superflui; a valle, riducendo al minimo i flussi in uscita mediante una gestione differenziata e circolare degli scarti. Questo impegno, già radicato nelle prassi operative della Cooperativa, troverà una sintesi formale e organica nelle politiche strategiche ed operative future, che definirà una politica specifica dedicata all'economia circolare, consolidando le azioni di riduzione degli sprechi e di valorizzazione delle risorse lungo tutta la catena del valore.

Approvvigionamento responsabile

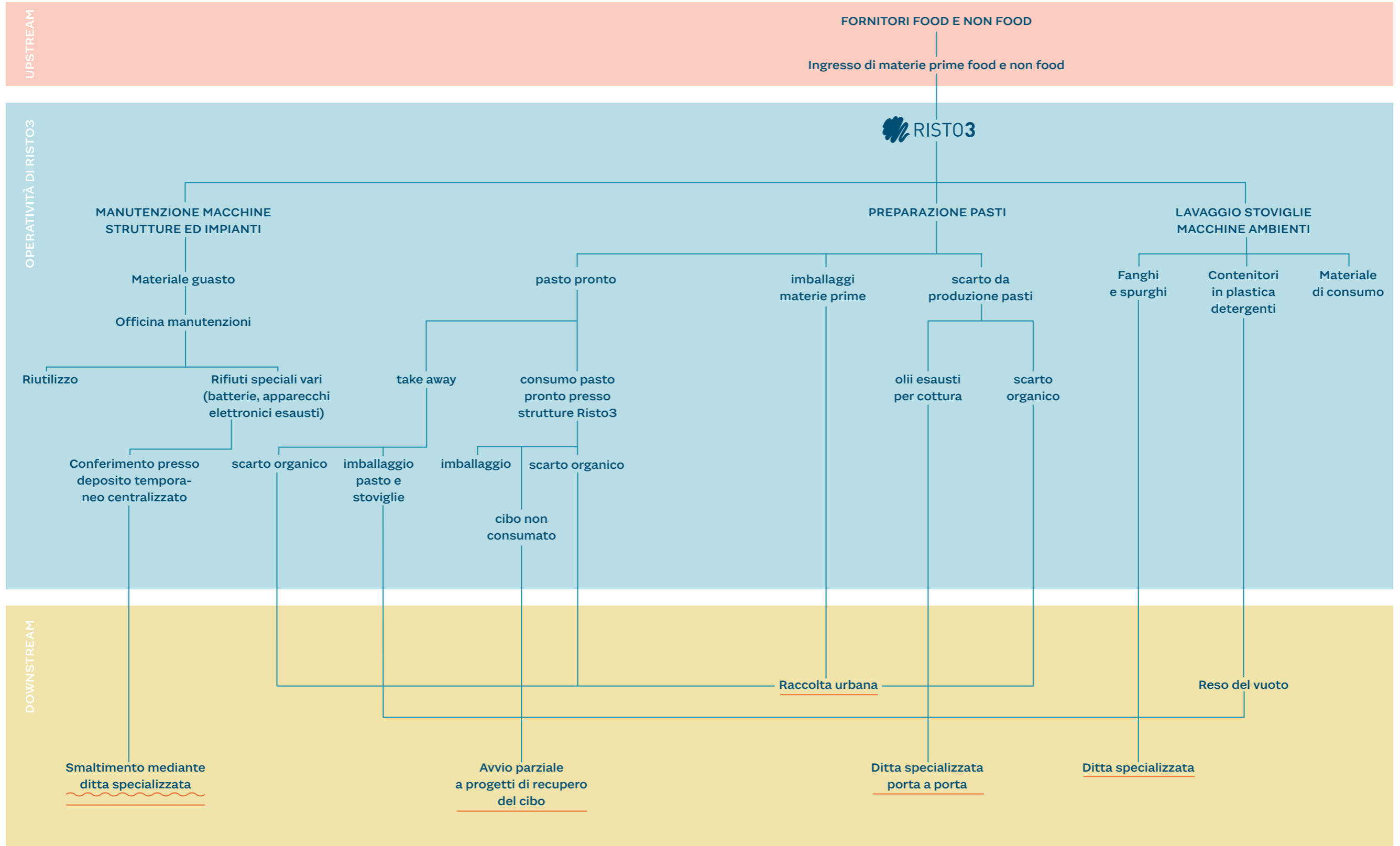
L'impegno di Risto3 verso un approvvigionamento responsabile si concretizza nella selezione sistematica di prodotti a ridotto impatto ambientale, privilegiando le eccellenze dell'agricoltura biologica, le filiere locali e i partner dotati di certificazioni di sostenibilità riconosciute. Questo orientamento strategico permette di abbattere le emissioni legate ai trasporti e ai metodi produttivi intensivi, consolidando al contempo un legame profondo e generativo con le comunità e i territori in cui la Cooperativa opera. Pilastro fondamentale di questa strategia è l'applicazione rigorosa dei **Criteri Ambientali Minimi (CAM)** nell'ambito del *Green Public Procurement (GPP)*: per Risto3, i CAM non rappresentano soltanto un requisito normativo per l'accesso al mercato pubblico, ma lo standard qualitativo su cui poggia un'offerta alimentare evoluta e coerente con i principi dell'economia circolare. Nel corso del 2025, questo approccio è stato ulteriormente affinato per garantire che ogni scelta d'acquisto rifletta l'equilibrio tra eccellenza gastronomica, tutela della biodiversità e sostegno all'economia locale, ponendo le basi per i nuovi traguardi di sostenibilità del futuro.

Metodi di smaltimento responsabile e lotta allo spreco

Dal punto di vista operativo, la circolarità delle risorse è presidiata con rigorosi sistemi di separazione e conferimento differenziato. Risto3 adotta procedure specifiche per il trattamento degli scarti tecnici — come la gestione dedicata delle vasche per la raccolta dei grassi — assicurando che ogni residuo segua il corretto percorso di recupero o smaltimento. Parallelamente, l'efficienza nell'impiego delle materie prime e la lotta allo spreco alimentare rappresentano leve centrali della strategia di mitigazione ambientale. Questo impegno si traduce in una costante formazione del personale e nella razionalizzazione dei processi di lavorazione, oltre alla promozione di pratiche virtuose di redistribuzione delle eccedenze alimentari a fini sociali.

In linea con questa visione sistemica, Risto3 sta evolvendo il proprio raggio d'azione verso le fasi "a monte" della filiera. Sebbene la gestione dei processi produttivi esterni sia stata storicamente affidata alla selezione qualitativa dei partner, la Cooperativa sta oggi strutturando criteri ambientali e sociali sempre più definiti per le proprie scelte d'acquisto. Questo percorso segna il passaggio verso una gestione responsabile e condivisa della catena del valore, estendendo i propri standard di sostenibilità a tutti i partner commerciali.

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



~~~~~ Rifiuti pericolosi    ————— Rifiuti non pericolosi

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

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

La Cooperativa si impegna a promuovere la massima valorizzazione delle risorse impiegate, attivando iniziative per massimizzare l'**efficienza nell'utilizzo delle materie prime, ridurre gli sprechi alimentari** e per il corretto **smaltimento e riutilizzo delle eccedenze alimentari**. Nel 2025, Risto3 ha proposto percorsi di formazione rivolti al personale addetto alla produzione, finalizzati a potenziare le competenze tecniche e sensibilizzare rispetto a una lavorazione più efficiente e consapevole della materia prima. Il presidio da parte dei coordinatori garantisce inoltre il controllo operativo necessario a mantenere elevati standard qualitativi ed evitare inefficienze nei processi di preparazione.

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

Le eccedenze alimentari, quando presenti, vengono gestite responsabilmente da Risto3 attraverso il loro reimpiego in canali alternativi, in un'ottica di economia circolare. Oltre alle donazioni a enti di beneficenza, la Cooperativa aderisce a progetti strutturati come Siticibo, che consente il recupero e la redistribuzione del cibo cotto e fresco in eccedenza a favore di organizzazioni che assistono persone in difficoltà, e Too Good To Go, piattaforma digitale che permette la vendita a prezzo ridotto dei pasti invenduti tramite "Magic Box". Nei sette ristoranti self e nelle due mense interaziendali aderenti all'iniziativa a Too Good To Go, i pasti rimasti sono stati resi disponibili per l'acquisto a un prezzo ridotto tramite l'app, permettendo così agli utenti di contribuire attivamente alla riduzione degli sprechi. Nel 2025, sono stati venduti 4.894 pasti tramite questa iniziativa (+20% rispetto al 2024 e +37% nel triennio), con un livello di soddisfazione della clientela pari a 4,46 su 5, stabile nel periodo di riferimento.

Con riferimento invece al programma *Siticibo*, realizzato in collaborazione con Banco Alimentare Trentino-Alto Adige e finalizzato al recupero del cibo cotto e fresco in eccedenza nella ristorazione organizzata (mense aziendali, ospedali, refettori scolastici e altri esercizi). Il cibo raccolto viene redistribuito a organizzazioni territoriali che assistono persone e famiglie in difficoltà, restituendo valore agli alimenti ancora buoni. Il progetto si avvale dell'App *Bring the Food*, ideata dalla Fondazione "Bruno Kessler" di Trento e gestita da *ShairTech*, una startup innovativa a vocazione sociale, per la gestione delle prenotazioni, dei ritiri e dei fabbisogni delle associazioni. Nel 2025, Risto3 ha realizzato 588 donazioni, recuperando complessivamente 21.267 porzioni di cibo, pari a 3.190 kg di alimenti ancora perfettamente idonei al consumo.

Rispetto al 2024, quando erano state effettuate 712 donazioni per un totale di 28.286 porzioni (4.243 kg), si registra una riduzione delle quantità recuperate e donate (-25% in termini di kg e porzioni), coerente con l'obiettivo aziendale di migliorare la pianificazione della produzione e ridurre le eccedenze alimentari.

Le attività di recupero hanno comportato nel 2025 circa 98 ore complessive di lavoro del personale interno delle 39 cucine aderenti, calcolate sulla base di circa 10 minuti per ciascuna donazione necessari per il confezionamento degli alimenti e la registrazione dei dati tramite app prima del ritiro da parte del Banco Alimentare.

|                         | U.M. | 2023   | 2024   | 2025   |
|-------------------------|------|--------|--------|--------|
| Quantità di cibo donato | kg   | 3.276  | 4.243  | 3.190  |
| Porzioni donate         | n°   | 24.840 | 28.286 | 21.267 |

Per ulteriori dettagli sulle politiche e azioni messe in atto per la lotta allo spreco alimentare, si rimanda al paragrafo **[S3-4] Interventi su impatti rilevanti sulle comunità interessate e approcci per gestire i rischi rilevanti e conseguire opportunità rilevanti per le comunità interessate, nonché efficacia di tali azioni**.

In un'ottica di riduzione e smaltimento dei rifiuti responsabile, per mitigare gli impatti negativi derivanti dall'utilizzo di imballi non riciclabili o riutilizzabili, Risto3 utilizza in 44 strutture distributori di bevande a libero consumo ("free-refill") che utilizzano concentrati alimentari in formato "Bag-in-Box", soluzione facilmente riciclabile e a basso impatto ambientale. Nelle stesse strutture e in ulteriori 25, sono stati installati erogatori di acqua microfiltrata (naturale e gassata), con l'obiettivo di eliminare progressivamente l'uso di bottiglie in plastica monouso. Inoltre, Risto3 ha introdotto vassoi con certificazione MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti) in tutti i ristoranti aziendali e interaziendali, riducendo l'uso di tovaglette monouso, utilizzate solo nelle mense scolastiche.

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

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

Risto3 non ha ancora formalizzato obiettivi misurabili specifici in relazione al tema dell'approccio razionale all'utilizzo e allo smaltimento delle risorse alimentari in tutte le aree di operatività aziendale.

Un obiettivo è stato definitivo in ambito di efficienza nell'utilizzo delle materie prime e lotta allo spreco.

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

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

**Risorse attivate:** Area Sicurezza Alimentare e Dietetica

**Anno base:** 2025

**Orizzonte temporale:** Medio termine (2025- 2029)

**Stato di raggiungimento dell'obiettivo:** per sostenere il cambiamento necessario all'implementazione del sistema per raggiungere la standardizzazione della gestione dei menu e delle ricette, nel 2025 è stato avviato il lavoro di predisposizione della distinta base completa di tutte le ricette del comparto scuole, con definizione delle grammature differenziate per fasce di età.

Il percorso di standardizzazione delle ricette proseguirà secondo una pianificazione pluriennale: nel 2028 sarà esteso al comparto sanitario, già parzialmente standardizzato; nel 2029 l'attività sarà completata con il settore commerciale, con l'obiettivo di arrivare alla standardizzazione del 100% delle ricette Risto3.

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

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

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

## [E5-4] Flussi di risorse in entrata

Risto3 è proseguita il suo percorso di monitoraggio e analisi delle sue materie per garantire un presidio e una valorizzazione dell'impatto ambientale generato dalle fasi a monte della propria catena del valore. Con l'obiettivo di promuovere pratiche di acquisto più sostenibili e fornire una rendicontazione trasparente, Risto3 suddivide le proprie risorse in entrata in due macro-categorie: prodotti alimentari (food) e prodotti non alimentari (non food). Questi ultimi, costituiti prevalentemente da materiali di imballaggio e packaging, non risultano avere un impatto materiale significativo, pertanto, non sono stati oggetto di rendicontazione nel presente documento.

Il sistema di gestione degli acquisti è informatizzato e centralizzato. L'Area Acquisti Food, presso la sede amministrativa, si occupa dell'analisi del fabbisogno, della selezione dei fornitori e della definizione degli articoli acquistabili. Gli ordini vengono poi gestiti direttamente dalle singole strutture tramite un portale dedicato. Le forniture rispettano un calendario definito e concordato con la catena di fornitura consolidata di distributori locali, che consente di garantire la freschezza dei prodotti e di favorire una filiera corta. In particolare, tale modalità di distribuzione riduce il chilometraggio dei distributori grazie ad una valutazione puntuale circa i fabbisogni di territori specifici.

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

Risto3, attraverso l'imputazione sistematica a gestionale dei dati di acquisto come dichiarati dal fornitore al momento della consegna, ha calcolato i valori complessivi dei flussi di risorse in entrata, come illustrato nella tabella sottostante. I dati rappresentati in peso o volume rappresentano il 78% degli acquisti di materie prime<sup>13</sup> per l'anno 2025 e il 77% per l'anno 2024.

Nell'ambito degli acquisti alimentari, Risto3 privilegia prodotti certificati da agricoltura biologica, in linea con l'obiettivo di tutelare la biodiversità e promuovere pratiche agricole sostenibili. Nel 2025 i legumi biologici rappresentano il 34% del totale dei legumi utilizzati e l'olio di oliva biologico rappresenta il 25% degli olii utilizzati. Inoltre, la frutta fresca biologica è ampiamente impiegata (45%) nelle mense scolastiche del territorio trentino, contribuendo alla promozione di un'alimentazione sana e responsabile.

La categoria ortofrutta, che rappresenta il 61% del totale degli acquisti alimentari per il 2025, si conferma nettamente predominante e registra un lieve incremento rispetto al 2024. Aumenta anche la quota di tale categoria di prodotti proveniente da agricoltura biologica, che passa dal 34,97% al 36,38% del peso, evidenziando un rafforzamento delle scelte di approvvigionamento sostenibile. Tra le dinamiche più rilevanti, si osserva una crescita marcata della componente biologica nelle uova.

Per la categoria del pesce si evidenzia un miglioramento significativo del profilo di sostenibilità: nel 2025 la quota proveniente da pesca sostenibile cresce dal 29,30% del peso totale al 37,88% (+8,58%) rispetto al 2024.

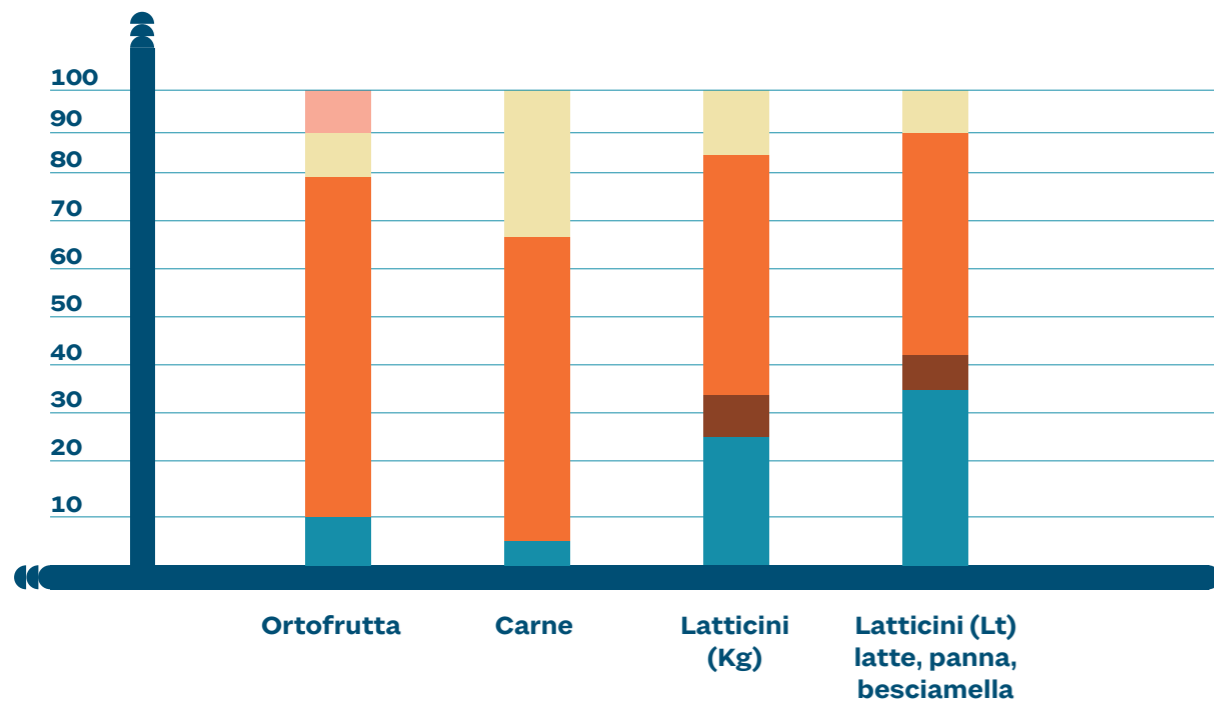
In particolare, per la categoria dei latticini (che include formaggi, burro, margarina, yogurt, latte, panna e besciamella), si registra un rafforzamento complessivo delle produzioni certificate: il 22,39% del peso totale è costituito da prodotti a denominazione di origine protetta o garantita (D.O.P., I.G.P., S.T.G., D.O.C., D.O.C.G.), in aumento rispetto al 20,12% del 2024; il 12,79% da prodotti tipici e tradizionali (12,09% nel 2024) e il 4,92% da prodotti a marchio Qualità Trentino, anch'essi in crescita rispetto al 3,61% dell'anno precedente.

| FLUSSI DI RISORSE IN ENTRATA - ACQUISTI FOOD | U.M. | 2025              |                  | 2024              |                  |
|----------------------------------------------|------|-------------------|------------------|-------------------|------------------|
|                                              |      | TOTALE ACQUISTATO | DI CUI BIOLOGICO | TOTALE ACQUISTATO | DI CUI BIOLOGICO |
| Ortofrutta                                   | kg   | 3.169.745,49      | 36,38%           | 3.153.793,79      | 34,97%           |
| Carne                                        | kg   | 621.125,81        | 8,09%            | 620.742,43        | 8,82%            |
| Latticini                                    | kg   | 421.219,78        | 11,15%           | 406.048,37        | 13,88%           |
| Latticini (latte, panna, besciamella)        | lt   | 303.731,57        | 8,39%            | 294.600,54        | 11,45%           |
| Pesce                                        | kg   | 145.618,62        | 2,72%            | 145.086,94        | 3,90%            |
| Uova fresche                                 | kg   | 64.225,31         | 32,37%           | 871.394,21        | 11,42%           |
| Uova pastorizzate                            | lt   | 27.610,00         | 17,99%           | 16.863,00         | 21,35%           |
| Condimenti                                   | lt   | 98.591,13         | 25,00%           | 98.831,66         | 27,00%           |
| Scatolame                                    | kg   | 331.553,57        | N/D              | N/D               | N/D              |

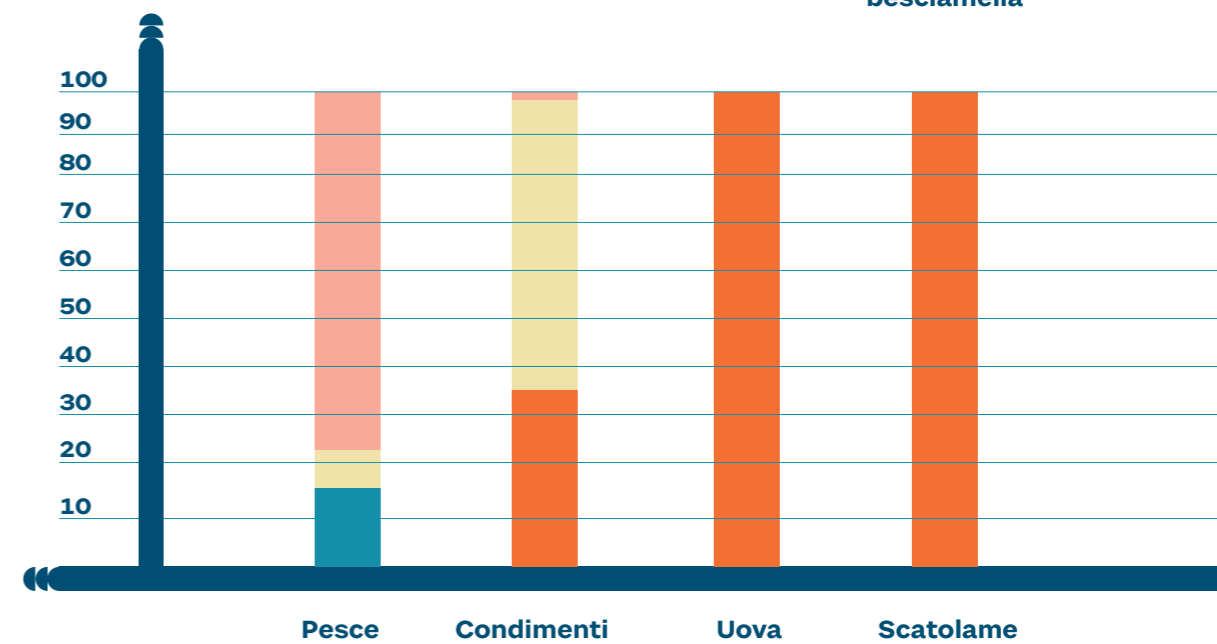
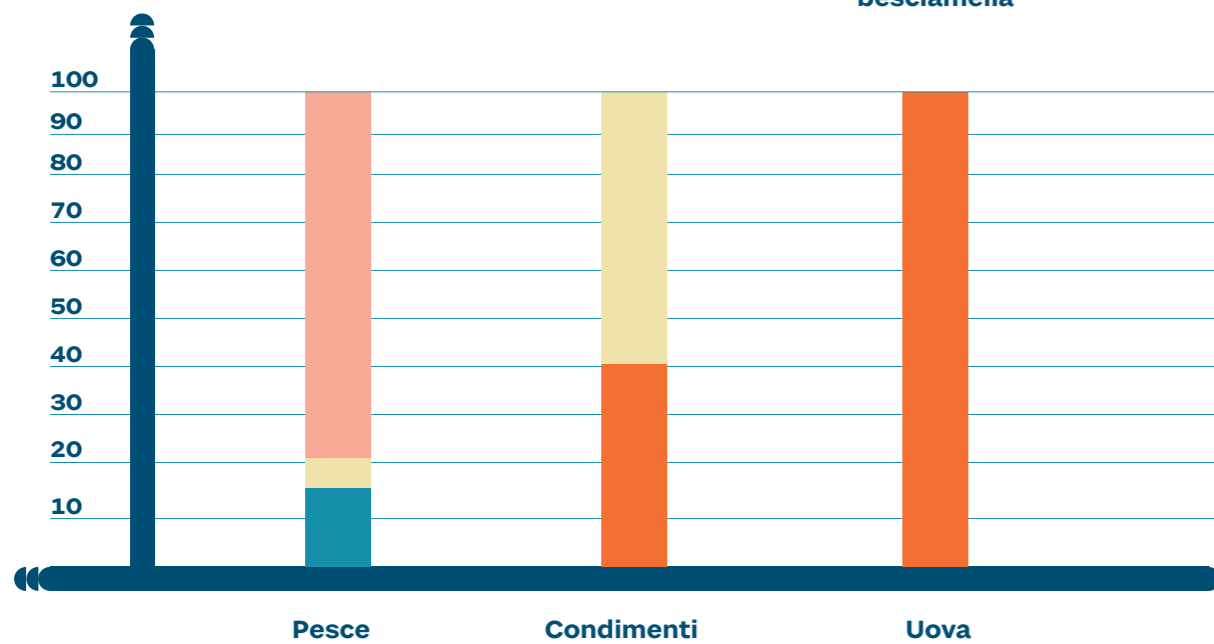
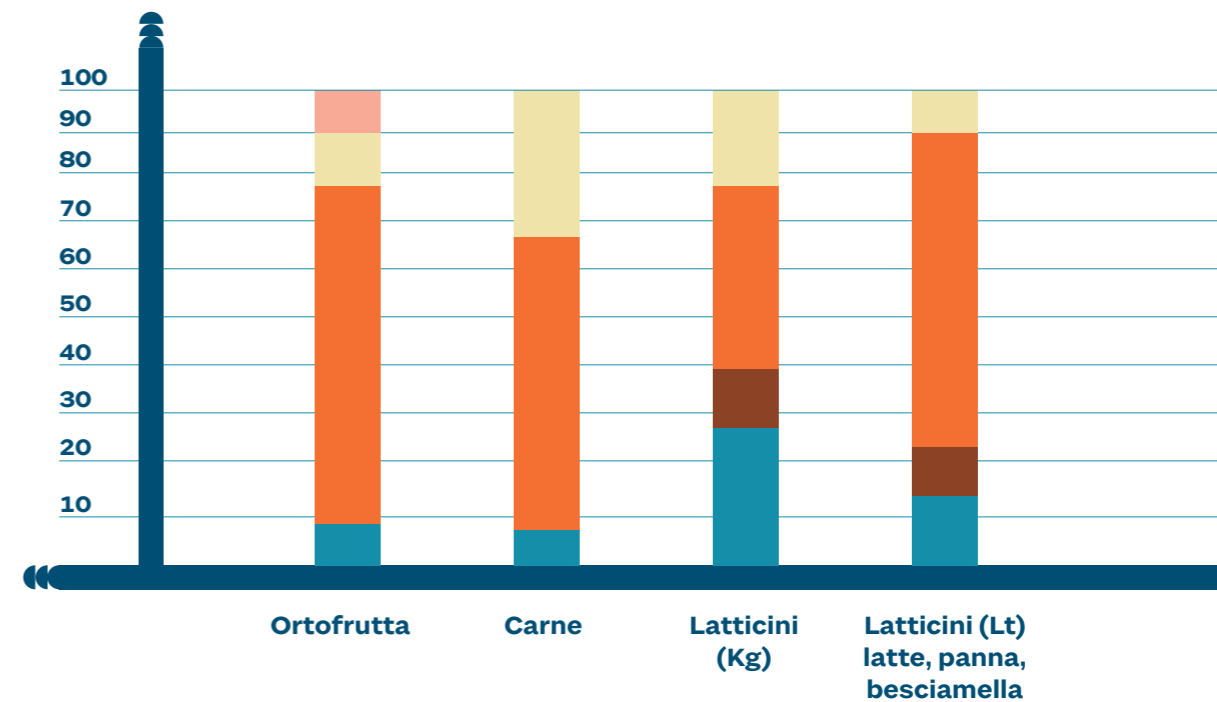
<sup>13</sup> Tale voce di spesa confluisce nella voce B6 del conto economico (totale € 24.372.504 nel 2025 e € 24.168.038 nel 2024) come riportato nella Relazione sulla Gestione e rappresenta l'88% della stessa nel 2025, l'86% della stessa nel 2024. Nel presente Bilancio di Sostenibilità è rendicontato il 69% nel 2025 e il 67% nel 2024 della voce B6 del conto economico.

Il grafico seguente rappresenta la provenienza geografica delle materie prime relative all'anno 2024 e 2025. Tale informazione è stata ricavata dalle schede prodotto fornite dai fornitori. Nel caso di prodotti con indicazione di provenienza composita, è stato adottato un criterio prudenziale, attribuendo la provenienza al "paese più distante" rispetto alla sede aziendale.

### FLUSSI DI RISORSE IN ENTRATA PER ORIGINE MATERIA PRIMA 2024



### FLUSSI DI RISORSE IN ENTRATA PER ORIGINE MATERIA PRIMA 2025



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

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

## [E5-5] Flussi di risorse in uscita

La gestione dei rifiuti in Risto3 è improntata al rispetto delle normative locali e alla massima valorizzazione delle risorse, riflettendo la capillarità delle strutture operative sul territorio. La produzione di scarti, prevalentemente assimilabili agli urbani, si concentra sulla frazione organica e sui materiali da imballaggio derivanti dalle materie prime alimentari. Nonostante il conferimento avvenga attraverso i circuiti della raccolta differenziata comunale, la Cooperativa esercita un presidio attivo sul processo, garantendo che ogni centro sia dotato di sistemi di raccolta idonei e conformi agli standard di igiene e sostenibilità. Nel corso del 2025, Risto3 ha rafforzato l'attenzione sulla prevenzione alla fonte, lavorando in sinergia con la catena di fornitura per ottimizzare il packaging e ridurre l'impatto ambientale dei rifiuti generati. Questo approccio, che integra la corretta gestione operativa con una visione orientata all'economia circolare, rappresenta una delle direttrici fondamentali che verranno ulteriormente sviluppate all'interno del nuovo [Piano Strategico 2026-2030](#), con l'obiettivo di minimizzare progressivamente l'impronta ecologica di ogni pasto servito.

Nel 2025, l'intensità di produzione di rifiuto indifferenziato si attesta a 0,104 litri per pasto erogato, in aumento rispetto a 0,063 litri/pasto nel 2024 e 0,053 litri/pasto nel 2023.

L'incremento registrato è in parte riconducibile all'ampliamento del perimetro di monitoraggio, che nel 2025 ha raggiunto il 100% delle utenze con intestazione diretta a Risto3, rispetto al 79% del 2024 e all'84% del 2023, migliorando la copertura e la rappresentatività dei dati disponibili. Le strutture rendicontate nel 2025 rappresentano il 52% dei pasti complessivamente somministrati da Risto3, rispetto al 48% del 2024 e al 54% del 2023.

Si segnala inoltre che il dato è stimato sulla base del numero di svuotamenti addebitati dal provider del servizio di raccolta urbana; pertanto, potrebbe risultare sovrastimato con riferimento alle utenze rendicontate, in quanto i contenitori potrebbero essere stati svuotati anche quando non completamente pieni.

|                                                                                   | U.M.                  | 2023  | 2024  | 2025  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------|-------|-------|
| Rifiuti/pasti                                                                     | litri / pasto erogato | 0,053 | 0,063 | 0,104 |
| Utenze rendicontate rispetto alle utenze attive Risto3                            | %                     | 84%   | 79%   | 100%  |
| Pasti somministrati nelle utenze rendicontate rispetto al totale strutture Risto3 | %                     | 54%   | 48%   | 52%   |

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

| RIFIUTI PRODOTTI               | U.M.       | 2023          | 2024          | 2025          |
|--------------------------------|------------|---------------|---------------|---------------|
| Rifiuti non pericolosi         |            | 338,15        | 329,53        | 398,66        |
| Rifiuti pericolosi             | tonnellate | 0,48          | 1,38          | 0,28          |
| <b>Totale rifiuti prodotti</b> |            | <b>338,63</b> | <b>330,91</b> | <b>398,94</b> |

Nel 2025 si osserva una riduzione significativa dei rifiuti pericolosi (-79,7% rispetto al 2024), dopo l'incremento registrato nell'anno precedente, attribuibile al progetto di trasferimento e riorganizzazione del magazzino e dell'officina aziendale, che aveva comportato la dismissione di attrezzature obsolete e materiali non più utilizzati. Con la conclusione di tali attività straordinarie, nel 2025 i quantitativi di rifiuti pericolosi sono tornati su livelli più in linea con l'operatività ordinaria.

Nello stesso anno si registra invece un aumento dei rifiuti non pericolosi (+21% rispetto al 2024), principalmente riconducibile al trasloco dalla vecchia sede alla nuova, che ha comportato la dismissione di materiali e beni obsoleti. L'incremento è pertanto riconducibile a un evento non ricorrente e non riflette variazioni strutturali nei livelli di produzione dei rifiuti.

Oltre il 90% dei rifiuti non pericolosi prodotti nel triennio di riferimento è costituito da fanghi derivanti da operazioni di lavaggio e pulizia, in particolare dagli spurghi delle vasche di decantazione dei grassi e dei pozzetti di raccolta dei reflui provenienti da cucine, reparti lavaggio e servizi igienici. Tali materiali vengono rimossi prima dell'immissione nei collettori comunali.

Nel 2025, l'intensità di produzione di questi rifiuti si attesta a 84 grammi per pasto erogato nelle strutture soggette a interventi di spurgo, in aumento rispetto ai 63 grammi per pasto registrati nel 2024. L'incremento è principalmente attribuibile all'aumento del numero di pozzetti sottoposti a interventi di spurgo, che nel 2025 ha raggiunto 92 unità, determinando un incremento dei quantitativi complessivi di fanghi gestiti.

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

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

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

# L'impatto Sociale di Risto3

## [S1] Forza lavoro propria

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

Da oltre quarant'anni Risto3 opera nel settore della ristorazione collettiva, rivolgendo la propria attività a scuole, aziende, enti sanitari e strutture socio-assistenziali. Anche nel 2025 il modello cooperativo, basato sull'impegno diretto di soci e collaboratori, rappresenta un elemento distintivo dell'identità aziendale, focalizzata sulla centralità dell'utenza e sulla qualità del servizio. In tale contesto, la Cooperativa ha ulteriormente consolidato l'approccio strutturato alla gestione proattiva degli impatti, dei rischi e delle opportunità connessi al proprio assetto operativo, in particolare per quanto concerne il capitale umano, in continuità con quanto rendicontato negli esercizi precedenti. Tale perimetro include tutte le tipologie di collaboratrici e collaboratori: personale dipendente con contratto a tempo determinato e indeterminato, quadri, impiegati e operai, nonché stagisti e personale fornito da imprese terze attive nel campo della ricerca, selezione e fornitura di personale.

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

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

Risto3 continua a generare un impatto positivo verso il personale (attuale e futuro) attraverso azioni mirate al benessere e alla tutela delle persone, che si esprimono attraverso iniziative di welfare aziendale, misure di conciliazione vita-lavoro, attività di sensibilizzazione su temi come la salute e sicurezza sul lavoro, con l'obiettivo di consolidare la soddisfazione, la motivazione e il coinvolgimento della propria forza lavoro. Nel corso dell'esercizio sono state rafforzate le misure organizzative a presidio della stabilità occupazionale, riconosciute come presupposti essenziali per la continuità operativa

- **Pari opportunità e valorizzazione delle persone**

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

Risto3 riconosce che il benessere psico-fisico e professionale delle proprie persone costituisce un fattore determinante, strettamente correlato al miglioramento delle performance operative e, più in generale, all'efficacia dell'intera organizzazione. In questa prospettiva, la costruzione di un ambiente di lavoro fondato sul benessere personale, sull'equità e sull'inclusione rappresenta un'opportunità strategica per consolidare la competitività aziendale e favorire una gestione sostenibile delle risorse umane. La promozione di condizioni lavorative di qualità offre alla Cooperativa l'opportunità di attrarre, valorizzare e trattenere i talenti, assicurando una crescita professionale armoniosa e coerente con le evoluzioni del settore. Questo approccio può incidere positivamente sul clima interno e sull'engagement di lavoratrici e lavoratori, generando effetti virtuosi anche in termini di continuità operativa, rafforzamento della reputazione aziendale e della *talent attraction*.

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

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

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

In questa sezione, Risto3 illustra le politiche e le strategie adottate per garantire la tutela, il benessere e la crescita professionale delle proprie collaboratrici e dei propri collaboratori. Essere una Cooperativa significa mettere le persone al centro: per questo l'azienda si impegna a promuovere un ambiente di lavoro che favorisca lo sviluppo delle competenze, il rispetto dei diritti umani e la creazione di condizioni lavorative basate sull'equità e sull'inclusione.

Il **Codice Etico** rappresenta la "bussola" identitaria di Risto3. Traduce i valori di trasparenza, integrità e rispetto in regole di condotta chiare, formalizzando l'impegno della Cooperativa nella promozione delle pari opportunità e nella costruzione di un contesto professionale capace di valorizzare ogni diversità. A supporto di questo impianto, il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (D. Lgs. 231/2001)** assicura un presidio costante della legalità, prevenendo rischi e garantendo una gestione trasparente dei rapporti di lavoro.

La **Politica del Sistema di Gestione Integrato**, in armonia con il Codice Etico, integra la sostenibilità sociale nei processi operativi quotidiani. Questo approccio orienta la Cooperativa verso un miglioramento continuo, allineando le performance interne agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

I documenti strategici di Risto3 si ispirano ai più elevati standard internazionali e sono stati raccordati, nel corso del 2025, per rispondere in modo sistemico alle tematiche cruciali del lavoro moderno:

- **Equità e Inclusione:** Politiche di selezione e formazione basate esclusivamente sul merito e sul potenziale.
- **Work-Life Balance:** Azioni concrete per favorire l'equilibrio tra vita professionale e privata, elemento essenziale per il benessere dei soci e dei dipendenti.
- **Salute e Sicurezza:** Un sistema di tutela che va oltre la semplice conformità normativa, puntando sulla prevenzione e sulla cultura della sicurezza.

- **Sostenibilità Retributiva:** L'impegno per un sistema di remunerazione equo, capace di riconoscere il valore del contributo di ciascuno alla crescita della Cooperativa.

Questo impianto valoriale, solido e in continua evoluzione, costituisce la base su cui Risto3 sta definendo gli obiettivi di impatto sociale del nuovo **Piano Strategico 2026-2030**.

## DIVERSITÀ, PARI OPPORTUNITÀ E TUTELA DEI DIRITTI UMANI

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

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

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

Nel 2024 la Cooperativa ha ottenuto anche la certificazione UNI/PdR 125:2022 sulla Parità di Genere, rafforzando ulteriormente l'impegno a promuovere l'uguaglianza in tutte le aree dell'organizzazione e a creare un contesto lavorativo inclusivo, equo e orientato alla valorizzazione delle competenze di ciascuno. Nel corso del 2025, Risto3 ha proseguito il percorso tracciato con la certificazione per la parità di genere, consolidando le azioni previste dal piano strategico dedicato e integrando tali obiettivi anche nelle attività di sensibilizzazione esterna, in coerenza con i principi di equità e inclusione che orientano l'agire della Cooperativa. Tale iniziativa ha consentito di consolidare il posizionamento di Risto3 come realtà attenta al tema e di promuovere un'evoluzione culturale più ampia anche al di fuori della Cooperativa.

## CONCILIAZIONE VITA-LAVORO E WELFARE AZIENDALE

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

Nel 2024, la Cooperativa ha rafforzato le politiche di flessibilità organizzativa, confermate anche per il 2025, introducendo soluzioni che favoriscono una gestione più autonoma dei tempi di lavoro, come la fruizione dei permessi anche su base oraria, l'adozione di orari flessibili adattabili ai diversi contesti operativi e l'attivazione dello smart working per le funzioni compatibili.

Sul piano contrattuale e previdenziale, la Cooperativa prevede l'integrazione alla malattia e un sostegno economico per chi non può rientrare al lavoro per motivi di salute. A ciò si aggiungono politiche di ac-

compagnamento alla pensione e un sistema di welfare che comprende l'erogazione a prezzo agevolato del pasto e fringe benefit in buona spesa per tutte le collaboratrici e collaboratori.

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

In ambito sanitario, Risto3 garantisce assistenza sanitaria integrativa a tutto il personale con contratto a tempo indeterminato e alla base sociale con contratto a tempo determinato nella ristorazione scolastica, grazie all'adesione alla Cassa Mutua Cooperazione Salute. Inoltre, il personale assunto da almeno sei mesi può accedere ai sussidi sanitari e ai corsi formativi promossi dall'Ente Bilaterale Turismo Trentino (EBTT).

Particolare attenzione è riservata al sostegno alla genitorialità e alle famiglie, attraverso benefit economici non soggetti a tassazione e misure di supporto alla salute, alla cura dei familiari e alla gestione del tempo libero. Tra queste rientrano permessi retribuiti fino a 40 ore annue per l'assistenza a familiari in situazioni di gravità, servizi di assistenza familiare, agevolazioni per il consumo di pasti e l'acquisto di prodotti nei ristoranti self e nei punti vendita convenzionati, oltre a card sconto dedicate ai figli del personale e ai dipendenti in pensione.

## FORMAZIONE E SVILUPPO

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

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

Il **Piano formativo aziendale** viene definito su base annuale, integrando gli obblighi normativi con l'analisi dei fabbisogni espressi dalle diverse aree aziendali. A tal fine, i Direttori e le Direttrici di area raccolgono le esigenze formative attraverso un format condiviso con la Direzione del Personale, che elabora le proposte in un'ottica di coerenza e trasversalità. L'obiettivo è colmare eventuali gap, rafforzare le competenze tecniche e manageriali e costruire percorsi di sviluppo coerenti con le evoluzioni personali e professionali del personale. Nel 2025, per garantire la massima coerenza con questi obiettivi di crescita, il monitoraggio degli esiti formativi è stato evoluto in un sistema strutturato di valutazione. Ciò consente di verificare puntualmente l'efficacia della formazione erogata, assicurando che lo sviluppo delle competenze si traduca in un concreto impatto organizzativo.

In linea con questa visione, nel corso del 2025, la Cooperativa ha avviato un importante percorso di innovazione digitale della formazione attraverso l'adozione della piattaforma e-learning "RISTO3 ACADEMY", configurata come Learning Management System aziendale. L'introduzione dell'LMS rappresenta un'evoluzione strategica verso un modello formativo più accessibile, inclusivo e scalabile, superando i limiti organizzativi della formazione esclusivamente in presenza. La piattaforma consente la fruizione flessibile dei contenuti da qualsiasi dispositivo, garantendo uniformità dei percorsi, tracciabilità delle partecipazioni e monitoraggio degli avanzamenti. RISTO3 ACADEMY integra corsi obbligatori e facoltativi, strumenti di verifica dell'apprendimento e contenuti multimediali personalizzati, configurandosi come leva strutturale per lo sviluppo di una cultura della formazione continua, misurabile e progressiva.

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

## SALUTE E SICUREZZA

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

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

- **individuare, valutare e gestire i pericoli e i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori;**
- **definire e attuare misure di prevenzione e protezione adeguate;**
- **rilevare i requisiti cogenti e applicabili, normativi e contrattuali;**
- **prevenire incidenti e malattie professionali attraverso il monitoraggio delle condizioni di rischio;**
- **applicare misure correttive e azioni preventive basate sull'analisi delle non conformità e degli eventi segnalati;**
- **monitorare le condizioni in materia di salute e sicurezza effettuando controlli e audit nelle strutture operative;**
- **promuovere la consultazione e la partecipazione attiva dei lavoratori e dei loro rappresentanti;**
- **garantire il miglioramento continuo delle condizioni di lavoro, degli ambienti, delle attrezzature e delle procedure operative, anche attraverso l'adozione di tecnologie sostenibili.**

Risto3 assicura che tutti i collaboratori operino sotto la protezione di un sistema di prevenzione e protezione conforme agli standard della norma **ISO 45001**. La certificazione ottenuta dalla Cooperativa su base volontaria testimonia l'impegno costante per garantire ambienti di lavoro sicuri, salubri e rispettosi del benessere delle persone e l'orientamento al miglioramento continuo delle performance.

L'attività di valutazione del rischio è formalizzata mediante la redazione dei **Documenti di Valutazione dei Rischi (DVR)**, predisposti in conformità alla normativa e al rischio da misurare. Negli stessi vengono individuati e monitorati i principali fattori di rischio, tra cui quelli relativi a ustioni, scivolamenti, tagli e movimentazione manuale dei carichi, con lo scopo di definire le misure da adottare.

In presenza di appalti o attività svolte da più operatori contemporaneamente, la gestione delle interferenze viene regolata mediante la predisposizione del **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI)**, redatto preventivamente e aggiornato almeno annualmente o in occasione di modifiche rilevanti. Il documento ha lo scopo di valutare i rischi specifici che nascono dalla sovrapposizione tra le attività diverse, successivamente sono definite le misure di prevenzione e protezione per eliminare o ridurre tali rischi.

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

## SORVEGLIANZA SANITARIA E PROTOCOLLO SANITARIO

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

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

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

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

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

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

Il coinvolgimento si articola su più livelli, sia informativi che partecipativi:

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

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

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

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

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

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

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

Nel corso del 2025, Risto3 ha proseguito con determinazione il proprio impegno per la promozione di un ambiente di lavoro inclusivo, equo e rispettoso dei diritti umani, attraverso una serie di azioni mirate a prevenire impatti negativi, cogliere opportunità di miglioramento e rafforzare la cultura aziendale in materia di diversità e pari opportunità.

Nell'ambito della promozione delle pari opportunità, già a partire dal 2024 sono stati attivati percorsi formativi dedicati all'empowerment femminile, anche in ruoli a bassa rappresentanza, e avviati corsi di formazione periodica rivolti a figure apicali e operative, con focus su parità di genere, discriminazione e contrasto ai bias inconsci. Nel 2025, tali percorsi sono stati integrati nel piano formativo individuale attraverso una formazione sulla parità di genere e sulla tolleranza zero, ampliando il coinvolgimento delle maestranze e rafforzando l'attenzione su questi temi.

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

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

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

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

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

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

Nel corso del 2025, Risto3 ha accolto nel proprio organico 40 collaboratrici e collaboratori. Il personale inserito è composto prevalentemente da profili operai (85%) e impiegatizi (15%), confermando una netta prevalenza femminile (73%). L’età media del gruppo si attesta sui 61 anni, a testimonianza di una progettualità di accompagnamento alla pensione e reinserimento lavorativo. Sotto il profilo contrattuale, si registra un significativo consolidamento della stabilità lavorativa: ben l’83% del personale (33 unità) è impiegato con contratto a tempo indeterminato, segnando un netto incremento rispetto al 45% dell’esercizio precedente. Inoltre, il 90% dei collaboratori opera con un regime a tempo pieno, garantendo continuità operativa e una solida base occupazionale.

## CONCILIAZIONE VITA-LAVORO E WELFARE AZIENDALE

Risto3 riconosce il benessere delle proprie persone come un fattore strategico e imprescindibile per la sostenibilità e la qualità dei propri servizi. L’attenzione verso le risorse umane si traduce in un impegno concreto per favorire l’equilibrio tra vita privata e vita lavorativa, nella consapevolezza che la conciliazione di questi ambiti sia essenziale per promuovere un ambiente di lavoro sano, motivante e duraturo. Mentre nel 2024, l’azienda ha messo in atto una serie di interventi mirati a mitigare gli impatti negativi legati a precarietà occupazionale, stress lavoro-correlato e discontinuità contrattuale, nel corso del 2025 la Cooperativa ha consolidato i propri strumenti di flessibilità e welfare. Tale evoluzione è supportata da un monitoraggio strutturato dell’efficacia di queste misure, volto a garantire stabilità occupazionale e una riduzione costante del turnover.

In particolare, Risto3 ha attuato i seguenti interventi a favore di una maggiore flessibilità organizzativa:

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

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

- **fringe benefit a soci e dipendenti in forma di buoni spesa, utilizzabili presso i punti vendita Coop, Famiglia Cooperativa e Sait, a supporto del potere d’acquisto dei dipendenti;**
- **sconto del 30% per i figli dei dipendenti che consumano pasti nei ristoranti self Risto3 e per il personale che pranza con familiari presso i ristoranti self Risto3 fuori dall’orario di lavoro;**

- **sconto del 10% sui prodotti e servizi offerti dal settore catering;**
- **sconto card “Sempre con noi” del 40% riservata al personale pensionato.**

A completamento del sistema di welfare interno, è attiva l’Associazione “Risto3 Insieme”, iniziativa mutualistica promossa dai dipendenti stessi, che offre sostegno economico in occasione di eventi significativi quali: nascita dei figli, percorsi di studio (per i figli o per il dipendente), decesso del dipendente o di familiari stretti.

## FORMAZIONE E SVILUPPO

Il 2025 ha segnato un’accelerazione decisiva nella strategia formativa di Risto3, traducendosi in un incremento del 27% delle ore di formazione erogate rispetto all’esercizio precedente. Questo investimento si è focalizzato in particolare sulla formazione professionale specifica e sullo sviluppo delle soft skills, leve ritenute prioritarie per sostenere l’evoluzione dei ruoli operativi e manageriali in un mercato in costante mutamento.

Tale risultato poggia sul solido percorso di rafforzamento avviato nel 2024, anno in cui la Cooperativa ha strutturato la formazione continua come strumento chiave per la mitigazione dei rischi operativi e la valorizzazione del potenziale umano. Gli interventi, progettati per rispondere a esigenze di tutela dei diritti, sicurezza e protezione dei dati, hanno garantito la piena conformità normativa e l’allineamento del personale alle evoluzioni del contesto aziendale.

Nello specifico, il piano formativo del biennio ha visto il consolidamento delle seguenti direttrici:

- **Cybersecurity e protezione del dato:** percorsi rivolti a tutto il personale per ridurre i rischi di data-breach. Tale impegno è coordinato con l’Ufficio IT, che nel 2025 ha programmato un aggiornamento del risk assessment informatico per adeguare i presidi all’evoluzione dei processi digitali.
- **Sviluppo del potenziale e competenze trasversali:** programmi mirati (con focus su responsabili e dirigenti) focalizzati sul rispetto dei diritti dei lavoratori, sulla salute e sicurezza e sulla gestione sostenibile dei carichi di lavoro.
- **Accesso alla formazione promossa dall’Ente Bilaterale Turismo Trentino (EBTT)**, riservato a tutto il personale con almeno sei mesi di anzianità. Questa opportunità consente ai dipendenti di partecipare a corsi di aggiornamento professionale e culturale, contribuendo alla crescita individuale e al rafforzamento delle competenze settoriali.
- Corsi di formazione obbligatoria in materia di **salute e sicurezza** per tutto il personale, in coerenza con la mansione svolta e con gli aggiornamenti normativi. I corsi sono stati erogati in fase di inserimento, aggiornati periodicamente e integrati in caso di cambiamenti organizzativi o tecnologici. Sono stati previsti percorsi specifici per preposti, dirigenti, addetti alla gestione delle emergenze (antincendio e primo soccorso), conduzione di carrelli elevatori, rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza e personale abilitato ai lavori su impianti elettrici. Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ha seguito percorsi di aggiornamento specialistico. Per rendere il processo formativo più efficiente e accessibile, è stato avviato l’utilizzo di modalità online sincrone, in affiancamento alla formazione a distanza asincrona già in uso.

Queste iniziative rispondono all’obiettivo strategico di prevenire l’obsolescenza delle competenze e la vulnerabilità informatica, promuovendo al contempo una cultura aziendale fondata sulla responsabilità, sulla consapevolezza e sul miglioramento continuo.

## SALUTE E SICUREZZA

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

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

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

Nel corso del 2025, Risto3 ha recepito le sfide poste dall'evoluzione normativa, aggiornando il proprio **Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)** in linea con le nuove disposizioni dell'Accordo Stato-Regioni in tema di formazione e prevenzione.

Un pilastro fondamentale dell'impegno della Cooperativa è rappresentato dal **potenziamento della sorveglianza sanitaria**, estesa volontariamente a tutte le mansioni aziendali. Attraverso un protocollo sanitario strutturato, ogni collaboratore è ora inserito in un percorso di visite mediche preventive e verifiche periodiche di idoneità. Questa attività, svolta in stretta collaborazione con il Medico Competente, segna il passaggio verso un approccio alla tutela della salute più incisivo e personalizzato: il monitoraggio costante dei rischi professionali permette infatti di attuare misure preventive mirate per ogni specifica mansione, garantendo i più elevati standard di sicurezza all'interno di tutte le strutture operative.

A completamento delle strategie di prevenzione, Risto3 ha finalizzato l'installazione di **sistemi di dosaggio automatico** per i prodotti detergenti e sanificanti in tutte le cucine. Questa innovazione tecnologica elimina la manipolazione diretta dei concentrati, minimizzando il rischio di esposizione accidentale e garantendo la massima precisione nelle operazioni di igienizzazione. Parallelamente all'evoluzione tecnica, la Cooperativa ha investito nella ricerca di formulazioni chimiche a **minor impatto sulla salute**, con un focus specifico sulla sostituzione degli agenti sensibilizzanti.

Coerentemente con tale approccio, il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) è stato aggiornato per integrare le nuove analisi sulle interazioni tra sostanze, assicurando non solo la piena conformità normativa, ma soprattutto un ambiente di lavoro sempre più sicuro e salubre per tutto il personale operativo.

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

Risto3 ha definito gli obiettivi per gestire in modo proattivo gli impatti rilevanti emersi dall'analisi di doppia materialità, con particolare attenzione alla tutela dell'occupazione, al benessere delle persone e alla valorizzazione delle competenze. In coerenza con questi ambiti, sono state individuate opportunità strategiche legate al miglioramento delle performance aziendali, alla riduzione del turnover, all'incremento delle competenze interne, al rafforzamento dell'attrattività sul mercato del lavoro e alla salute e sicurezza sul lavoro. Nel corso dell'esercizio è stato inoltre rafforzato il collegamento tra obiettivi sociali e indicatori di performance, al fine di misurarne con maggiore sistematicità l'efficacia.

Per cogliere tali opportunità e mitigare i rischi correlati, la Cooperativa ha definito un piano di azione orientato a rafforzare la capacità di attrarre e selezionare nuovi talenti, sviluppare programmi strutturati di crescita professionale e consolidare un clima organizzativo positivo, in grado di sostenere l'innovazione, la competitività e la crescita sostenibile dell'organizzazione.

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

La tutela dell'occupazione e dei diritti dei lavoratori rappresenta un pilastro centrale dell'impegno di Risto3 verso un modello organizzativo equo, inclusivo e sostenibile. Nel 2025, tale orientamento è stato ulteriormente consolidato attraverso un monitoraggio strutturato degli indicatori occupazionali, volto a garantire stabilità contrattuale, valorizzazione delle competenze e condizioni di lavoro dignitose. Questo approccio riflette l'identità della Cooperativa e assicura la piena coerenza con i principi mutualistici e i più recenti standard normativi nazionali ed europei.

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

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

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

**Anno base:** 2024

**Orizzonte temporale:** Breve termine (entro il 2026)

**Programmazione e stato di avanzamento:** Anche nel 2025 si è registrato il medesimo incremento del 2024: + 4,2% dei contratti a tempo indeterminato rispetto al 2024. Il trend è positivo e si prevede di mantenerlo nei prossimi esercizi.

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

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

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

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

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

**Anno base:** 2024

**Orizzonte temporale:** Breve termine (entro il 2026)

**Programmazione e stato di avanzamento:** Nel 2024 è stato completato il ciclo formativo obbligatorio sulla privacy per tutto il personale. Si prevede di mantenere tramite aggiornamenti tale copertura. Nel 2025 prosegue l'iter formativo previsto dalla normativa Privacy programmando anche per il 2026 una pillola formazione specifica per tutto il personale dipendente tramite piattaforma Risto3 Academy.

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

### **CONCILIAZIONE VITA LAVORO E WELFARE AZIENDALE**

Nel corso del 2024, Risto3 ha promosso una cultura organizzativa aperta e orientata alla parità di genere attraverso un piano di comunicazione strutturato e azioni mirate al benessere dei propri stakeholder. La Cooperativa ha implementato misure concrete di conciliazione vita-lavoro per creare condizioni favorevoli per il rientro dalla maternità e dalle assenze prolungate, oltre a consolidare la rete territoriale attraverso convenzioni inter-cooperative per l'accesso agevolato a servizi educativi estivi e doposcuola. Nel 2025, l'efficacia di queste misure è stata oggetto di un monitoraggio analitico, volto a valutarne l'impatto reale sulla fidelizzazione del personale e sul miglioramento del clima organizzativo.

Ad oggi, Risto3 non ha ancora definito target specifici né pianificato azioni strutturate di coinvolgimento finalizzate alla gestione degli impatti, dei rischi e delle opportunità connessi al tema della conciliazione tra vita lavorativa e vita privata. Tuttavia, il tema è oggetto di attenzione crescente e potrà essere oggetto di sviluppo futuro.

### **FORMAZIONE E SVILUPPO**

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

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

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

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

**Anno base:** 2024

**Orizzonte temporale:** Medio termine (2025–2027)

**Programmazione e stato di avanzamento:** Nel corso del 2024 è stato avviato il piano formativo su inclusione e parità, culminato con il successo del processo di certificazione UNI/PdR 125:2022. Nel 2025 l'attività ha registrato un consolidamento decisivo, raggiungendo la totalità della popolazione aziendale con sessioni dedicate alla parità di genere e alla politica di tolleranza zero. Per il biennio 2026-2027, l'impegno proseguirà in un'ottica di miglioramento continuo e mantenimento degli standard certificati.

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

### **SALUTE E SICUREZZA**

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

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

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

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

**Anno base:** 2027

**Orizzonte temporale:** 1 anno

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

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

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

**Anno base:** 2027

**Orizzonte temporale:** 1 anno

**Obiettivo: Approfondimento delle tematiche connesse allo stress lavoro-correlato**

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

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

**Anno base:** 2025

**Orizzonte temporale:** 1 anno

**Programmazione e stato di avanzamento (obiettivo raggiunto):** L'obiettivo è stato pienamente conseguito nel corso del 2025 attraverso una rigorosa analisi degli indicatori sentinella previsti dalle linee

guida INAIL. Il monitoraggio di dati oggettivi — tra cui l'andamento degli infortuni, le assenze per malattia e il turnover — non ha evidenziato scostamenti o trend anomali rispetto al passato, confermando un livello di rischio sotto controllo. Tale valutazione ha permesso di validare l'efficacia delle misure di prevenzione in atto, senza che si rendesse necessaria l'attivazione di fasi di approfondimento, garantendo così un presidio costante e aggiornato sul benessere organizzativo.

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

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

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

**Anno base:** 2025

**Orizzonte temporale:** 1 anno

**Programmazione e stato di avanzamento (obiettivo riprogrammato):** L'attività di analisi e aggiornamento del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) relativa ai presidi contro violenza e molestie è stata oggetto di riprogrammazione per il 2026. Tale scelta è derivata dalla necessità di dare priorità a interventi organizzativi urgenti e dalla volontà di garantire un approccio metodologico più strutturato e capillare. Il piano d'azione per il prossimo esercizio prevede:

- il completamento dell'analisi delle criticità in tutti i contesti lavorativi della Cooperativa;
- l'aggiornamento specifico del DVR con l'integrazione dei rischi legati a violenza e molestie;
- la formalizzazione di procedure di segnalazione e misure di prevenzione dedicate.

Per il raggiungimento dell'obiettivo è già stato pianificato il coinvolgimento sinergico dell'Area Risorse Umane, dei preposti e dell'Area Tecnica, assicurando così una tutela completa e rigorosa di tutto il personale.

#### Obiettivo: Standardizzazione dei prodotti connessi al rischio chimico

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

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

**Anno base:** 2025

**Orizzonte temporale:** 1 anno

**Programmazione e stato di avanzamento (obiettivo raggiunto):** Nel corso del 2025, Risto3 ha completato con successo il progetto di revisione e standardizzazione dei prodotti chimici, riducendo progressivamente l'impiego di sostanze pericolose a favore di formulazioni a minor impatto sulla salute e sicurezza. Parallelamente, è stata finalizzata l'installazione dei sistemi di dosaggio automatico in tutte le strutture operative, una misura tecnologica che ha permesso di minimizzare la manipolazione diretta dei concentrati e di omogeneizzare le condizioni d'uso. A valle di questo processo di razionalizzazione, è stato aggiornato il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) e sono state distribuite schede tecniche e di sicurezza aggiornate, corredate da sintesi operative per il corretto utilizzo dei prodotti. L'intervento garantisce la piena conformità normativa e un ambiente di lavoro sensibilmente più sicuro per tutto il personale.

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

### [S1-9] Metriche della diversità

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

Al 31 dicembre 2025, il numero complessivo di collaboratrici e collaboratori ha raggiunto le 1.390 unità<sup>14</sup>, segnando un ulteriore incremento rispetto alle 1.385 del 2024. La struttura occupazionale si conferma fortemente caratterizzata dalla presenza di personale operativo (operai), che rappresenta il 96% del totale, seguito dal comparto impiegatizio e dai quadri, che insieme costituiscono il restante 4%.

Il settore della ristorazione in cui opera la Cooperativa presenta specificità contrattuali legate alla natura dei servizi e alla stagionalità delle attività (come le mense scolastiche). Tali peculiarità si riflettono nella composizione della forza lavoro: nel 2025, l'87% del personale risulta impiegato con contratto part-time, modalità necessaria per coprire i picchi di servizio concentrati nelle fasce orarie dei pasti. Per quanto riguarda la tipologia contrattuale, il 55% dei contratti attivi è a tempo determinato, dato che riflette la ciclicità del settore, mentre i contratti a tempo indeterminato si attestano a 624 unità. Si rileva inoltre un utilizzo mirato della flessibilità operativa per il settore catering, con 27 persone impiegate tramite contratto intermittente (a ore non garantite), in crescita rispetto alle 21 unità dell'anno precedente.

| Numero di dipendenti per tipologia di contratto (tempo pieno, tempo parziale, a ore non garantite) per genere |               | A TEMPO PIENO | A TEMPO PARZIALE | A ORE NON GARANTITE | Totale       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|------------------|---------------------|--------------|
| 2023                                                                                                          | Uomini        | 100           | 51               | 5                   | 156          |
|                                                                                                               | Donne         | 62            | 1.153            | 10                  | 1.225        |
|                                                                                                               | <b>Totale</b> | <b>162</b>    | <b>780</b>       | <b>1.225</b>        | <b>1.381</b> |
| 2024                                                                                                          | Uomini        | 95            | 62               | 10                  | 167          |
|                                                                                                               | Donne         | 51            | 1.156            | 11                  | 1.218        |
|                                                                                                               | <b>Totale</b> | <b>146</b>    | <b>1.218</b>     | <b>21</b>           | <b>1.385</b> |
| 2025                                                                                                          | Uomini        | 98            | 65               | 12                  | 175          |
|                                                                                                               | Donne         | 60            | 1.140            | 15                  | 1.215        |
|                                                                                                               | <b>Totale</b> | <b>158</b>    | <b>1.205</b>     | <b>27</b>           | <b>1.390</b> |

<sup>14</sup> I dati relativi ai dipendenti non includono il personale appartenente al c.d. "Progettone". I numeri relativi a tale personale sono inclusi nel relativo paragrafo.

| Numero di dipendenti per tipologia di contratto (tempo indeterminato e determinato) per genere |               | TEMPO INDETERMINATO | TEMPO DETERMINATO | Totale       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------|-------------------|--------------|
|                                                                                                |               |                     |                   |              |
| 2023                                                                                           | Uomini        | 120                 | 36                | 156          |
|                                                                                                | Donne         | 481                 | 744               | 1.225        |
|                                                                                                | <b>Totale</b> | <b>601</b>          | <b>780</b>        | <b>1.381</b> |
| 2024                                                                                           | Uomini        | 138                 | 29                | 167          |
|                                                                                                | Donne         | 502                 | 716               | 1.218        |
|                                                                                                | <b>Totale</b> | <b>640</b>          | <b>745</b>        | <b>1.385</b> |
| 2025                                                                                           | Uomini        | 125                 | 50                | 175          |
|                                                                                                | Donne         | 499                 | 716               | 1.215        |
|                                                                                                | <b>Totale</b> | <b>624</b>          | <b>766</b>        | <b>1.390</b> |

Un tratto distintivo dell'identità di Risto3 è l'elevata presenza femminile, che al 31 dicembre 2025 costituisce l'87,4% della forza lavoro (1.215 donne). Questa presenza è distribuita trasversalmente, con una concentrazione predominante nell'area operativa, dove le donne rappresentano l'88% della categoria.

| Numero di dipendenti per genere <sup>15</sup> | 2023         | 2024         | 2025         |
|-----------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| Uomini                                        | 154          | 167          | 175          |
| Donne                                         | 1.227        | 1.218        | 1.215        |
| Altro                                         | ND           | ND           | ND           |
| Non comunicato                                | ND           | ND           | ND           |
| <b>Totale</b>                                 | <b>1.381</b> | <b>1.385</b> | <b>1.390</b> |

<sup>15</sup> I dati relativi alla composizione dei dipendenti sono riportati come headcount al 31 dicembre dell'esercizio di riferimento. Per quanto riguarda la suddivisione dei dipendenti per genere si segnala che attualmente il dato relativo ai generi "Altro" e "Non comunicato" non è tracciato all'interno dei sistemi aziendali. Pertanto, nelle successive tabelle verrà riportata solo la suddivisione per uomo e donna. Il dato relativo al numero totale dei dipendenti è coerente con le informazioni riportate nella Relazione sulla Gestione, "Informazioni sulla gestione del personale".

| Numero di dipendenti a livello di alta dirigenza per genere | 2023   |     |       |   |     |     | 2024   |     |       |   |     |     | 2025   |   |       |   |     |   |   |
|-------------------------------------------------------------|--------|-----|-------|---|-----|-----|--------|-----|-------|---|-----|-----|--------|---|-------|---|-----|---|---|
|                                                             | UOMINI |     | DONNE |   | TOT |     | UOMINI |     | DONNE |   | TOT |     | UOMINI |   | DONNE |   | TOT |   |   |
|                                                             | N      | %   | N     | % | N   | %   | N      | %   | N     | % | N   | %   | N      | % | N     | % | N   | % |   |
| Dirigenti                                                   | 1      | 100 | 0     | 0 | 1   | 100 | 1      | 100 | 0     | 0 | 1   | 100 | 0      | 0 | 0     | 0 | 0   | 0 | 0 |

| Numero di dipendenti per categoria professionale e per genere | 2023       |              |              | 2024       |              |              | 2025       |              |              |
|---------------------------------------------------------------|------------|--------------|--------------|------------|--------------|--------------|------------|--------------|--------------|
|                                                               | U          | D            | TOT          | U          | D            | TOT          | U          | D            | TOT          |
| Dirigenti                                                     | 1          | 0            | 1            | 1          | 0            | 1            | 0          | 0            | 0            |
| Quadri                                                        | 4          | 2            | 6            | 3          | 3            | 6            | 3          | 3            | 6            |
| Impiegati                                                     | 18         | 31           | 49           | 16         | 28           | 44           | 14         | 33           | 47           |
| Operai                                                        | 131        | 1.194        | 1.325        | 147        | 1.187        | 1.334        | 158        | 1.179        | 1.337        |
| <b>Totale</b>                                                 | <b>154</b> | <b>1.227</b> | <b>1.381</b> | <b>167</b> | <b>1.218</b> | <b>1.385</b> | <b>175</b> | <b>1.215</b> | <b>1.390</b> |

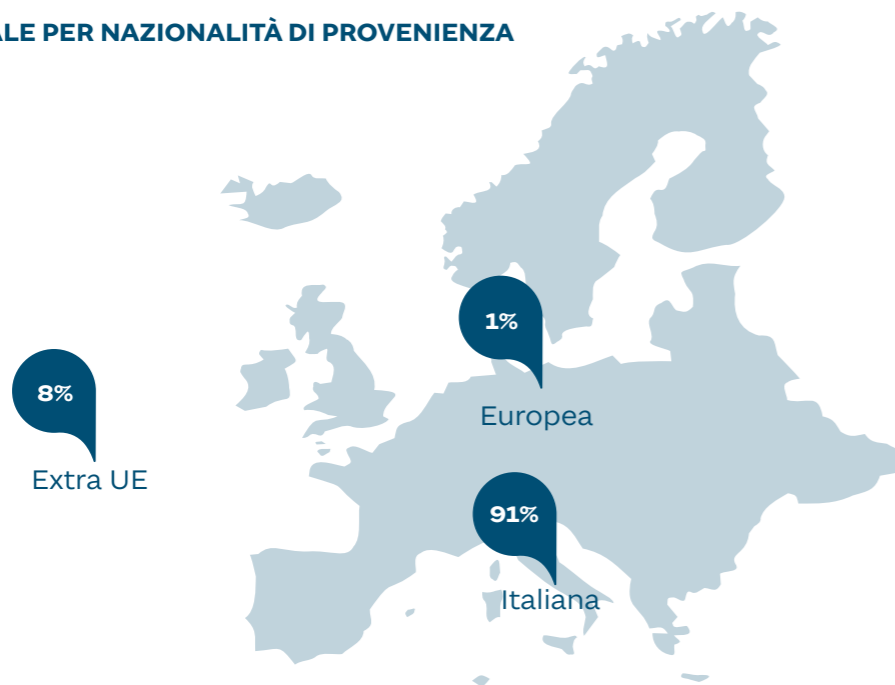
Un elemento di rilievo strategico è la distribuzione territoriale: oltre il 97% del personale è residente in Trentino, a dimostrazione del ruolo di Risto3 come motore di occupazione locale. La concentrazione maggiore si registra nella Val d'Adige (420 dipendenti) e in Vallagarina (276), seguite dall'Alta Valsugana e Bersntol (112) e dall'Alto Garda e Ledro (105). Questo radicamento territoriale non è solo statistico, ma riflette l'impegno concreto nel valorizzare le risorse delle comunità in cui la Cooperativa opera quotidianamente.

| 2025                                               |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Numero di dipendenti per dislocazione territoriale |     |
| ALTA VALSUGANA E BERSNTOL                          | 112 |
| ALTIPIANI Cimbri                                   | 4   |
| ALTO ADIGE                                         | 22  |
| ALTO GARDA E LEDRO                                 | 105 |
| TRENTO                                             | 85  |
| PAGANELLA                                          | -   |
| PRIMIERO                                           | 18  |
| ROTALIANA E KONIGSBERG                             | 98  |
| VAL D'ADIGE                                        | 420 |
| VAL DI FIEMME                                      | 18  |

| 2025                                                      |              |
|-----------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Numero di dipendenti per dislocazione territoriale</b> |              |
| VALLAGARINA                                               | 276          |
| VALLE DEI LAGHI                                           | 16           |
| VALLE DI CEMBRA                                           | 26           |
| VALLE DI NON                                              | 8            |
| VALLE DI SOLE                                             | 21           |
| VALLI GIUDICARIE                                          | 64           |
| VALSUGANA E TESINO                                        | 82           |
| VENETO                                                    | 14           |
| <b>Totale</b>                                             | <b>1.390</b> |

Risto3 crede nel valore delle persone e delle loro differenze, riconoscendo nell'inserimento di collaboratrici e collaboratori di origine migratoria una risorsa preziosa per l'arricchimento culturale e organizzativo dell'azienda. Al 31 dicembre 2025, la componente di lavoratori provenienti da Paesi Extra-UE è salita a 111 unità (rispetto alle 92 dell'anno precedente), arrivando a rappresentare l'8% della forza lavoro complessiva. A queste si aggiungono 19 collaboratori di nazionalità europea, portando la quota totale di personale di origine straniera a circa il 10% dell'organico. Questa crescita costante contribuisce a rafforzare il carattere inclusivo della Cooperativa e a promuovere un ambiente di lavoro aperto, multiculturale e capace di rispondere con flessibilità e sensibilità alle sfide di un contesto sociale in continua evoluzione.

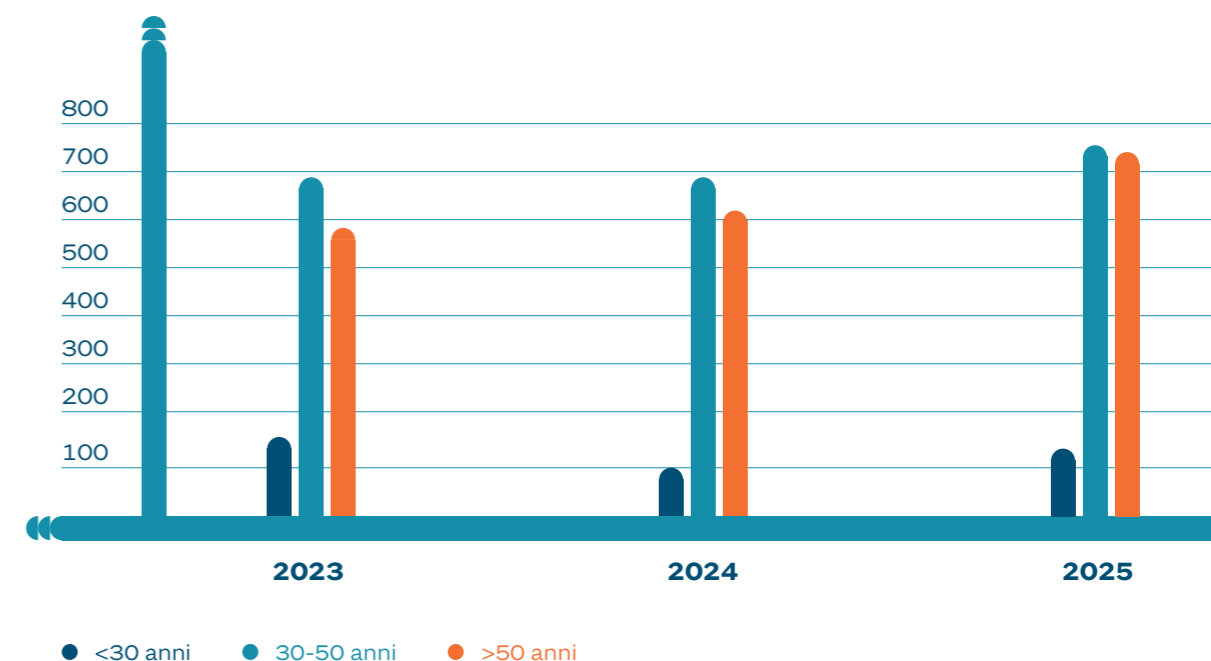
### PERSONALE PER NAZIONALITÀ DI PROVENIENZA



L'età media del personale nel 2025 si attesta a 45 anni, un dato stabile che riflette una struttura operativa esperta e consolidata. La fascia d'età più rappresentata rimane quella compresa tra i 30 e i 50 anni (46%), mentre si registra un segnale positivo dal fronte giovanile: il personale under 30 è cresciuto fino all'8,4% (117 unità), grazie al rafforzamento dei percorsi di apprendistato e alle partnership con gli istituti alberghieri. Nonostante la stabilità numerica, la Cooperativa mantiene un presidio attento sull'evoluzione demografica dell'organico. Si osserva infatti un progressivo invecchiamento che, unito a un lieve indebolimento della fascia intermedia e alla necessità di potenziare i livelli manageriali, richiede una gestione proattiva. Risto3 riconosce in queste dinamiche un'area di attenzione prioritaria, orientando le future politiche di selezione e sviluppo verso il consolidamento dei quadri intermedi e la garanzia di un ricambio generazionale sostenibile nei ruoli chiave.

| Numero di dipendenti per categoria professionale e per fascia d'età | 2023       |            |            |              | 2024      |            |            |              | 2025       |            |            |              |
|---------------------------------------------------------------------|------------|------------|------------|--------------|-----------|------------|------------|--------------|------------|------------|------------|--------------|
|                                                                     | <30        | 30-50      | >50        | TOT          | <30       | 30-50      | >50        | TOT          | <30        | 30-50      | >50        | TOT          |
| Dirigenti                                                           | 0          | 0          | 1          | 1            | 0         | 0          | 1          | 1            | 0          | 0          | 0          | 0            |
| Quadri                                                              | 0          | 4          | 2          | 6            | 0         | 4          | 2          | 2            | 0          | 4          | 2          | 6            |
| Impiegati                                                           | 12         | 26         | 11         | 49           | 2         | 26         | 16         | 44           | 4          | 28         | 15         | 47           |
| Operai                                                              | 127        | 652        | 546        | 1.325        | 95        | 641        | 598        | 1.334        | 113        | 610        | 614        | 1.337        |
| <b>Totale</b>                                                       | <b>139</b> | <b>682</b> | <b>560</b> | <b>1.381</b> | <b>97</b> | <b>671</b> | <b>617</b> | <b>1.385</b> | <b>117</b> | <b>642</b> | <b>631</b> | <b>1.390</b> |

### PERSONALE PER FASCIA D'ETÀ



La ricerca e l'inserimento del personale in Risto3 seguono procedure improntate all'uguaglianza e alla parità di trattamento, promuovendo un ambiente inclusivo che valorizza le diversità. Le direttrici di inserimento si concentrano principalmente nell'area operativa (cucine e strutture) e nell'area amministrativa, che rappresenta circa il 4% dell'organico totale.

Nel corso del 2025, Risto3 ha registrato una ripresa delle assunzioni con l'ingresso di 277 nuove persone (pari a un tasso di turnover in entrata del 19,93%), un incremento significativo rispetto alle 229 unità dell'anno precedente. Le nuove assunzioni hanno riguardato prevalentemente donne (206) e si sono concentrate strategicamente nella fascia d'età tra i 30 e i 50 anni (141 ingressi) e tra gli under 30 (76 ingressi).

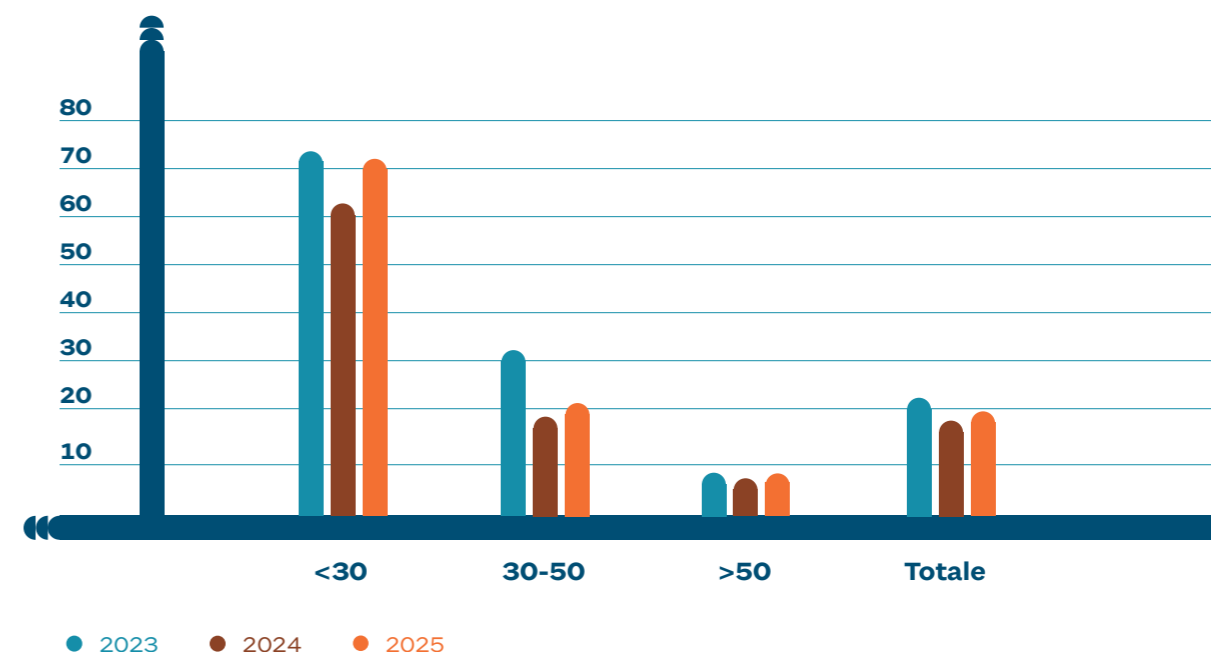
Le dinamiche di turnover restano influenzate dalla stagionalità intrinseca del settore della ristorazione collettiva e dai cambi di gestione negli appalti. Il tasso di turnover in uscita nel 2025 si attesta al 20,79% (con 289 cessazioni), mostrando una sostanziale stabilità rispetto al 20,14% del 2024. Tuttavia, l'analisi interna evidenzia una persistente instabilità nella componente maschile e nella fascia giovanile (under 30), segnali che indicano un miglioramento solo parziale e non ancora consolidato della stabilità organizzativa.

Per rispondere a queste sfide e alle difficoltà strutturali nel reperimento di figure specializzate, la Cooperativa prosegue nell'utilizzo flessibile del personale somministrato e pone come priorità futura il rafforzamento delle politiche di retention. In prospettiva, Risto3 intende consolidare le sinergie con l'Università, la Provincia Autonoma di Trento e gli enti formativi locali per sviluppare percorsi professionalizzanti che garantiscano il trasferimento delle competenze tra personale senior e junior, elemento chiave per la competitività e la continuità strategica nel medio-lungo periodo.

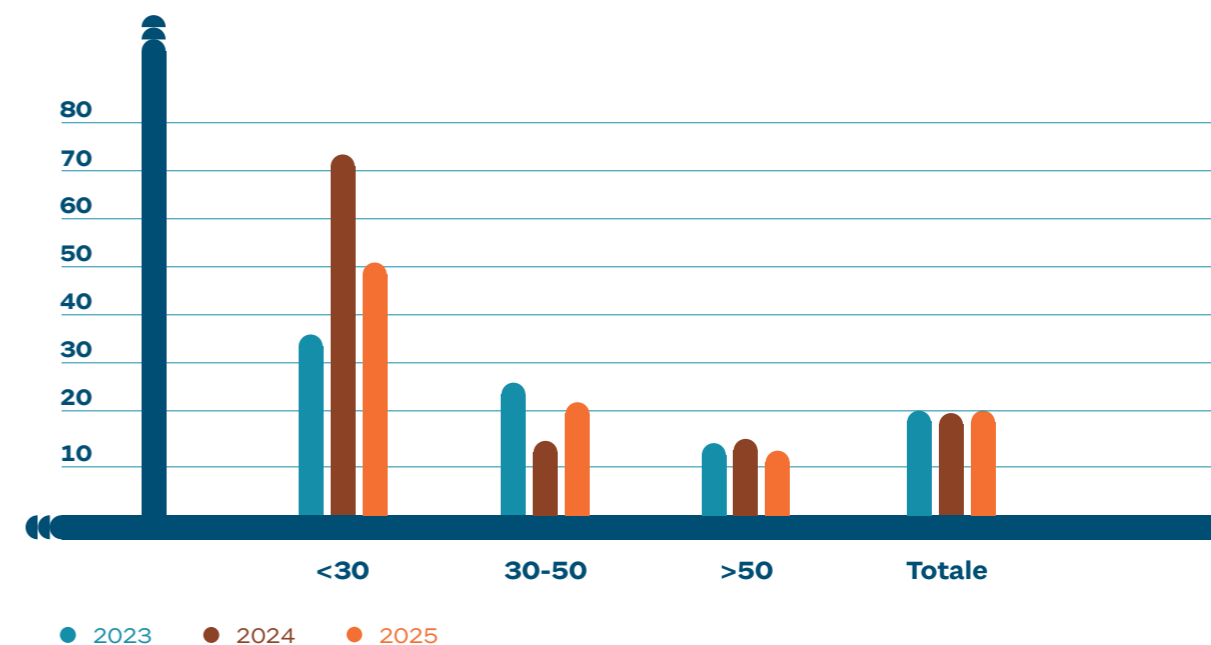
In prospettiva, Risto3 intende rafforzare la collaborazione con enti di formazione e istituzioni locali, partecipando attivamente a iniziative promosse da Università, Provincia Autonoma di Trento e altri attori del territorio, con l'obiettivo di promuovere l'interesse verso il settore e sviluppare percorsi professionalizzanti per le nuove generazioni. Inoltre, in un'ottica di sostenibilità organizzativa, la Cooperativa ritiene prioritario proseguire con politiche orientate all'equilibrio generazionale e al trasferimento delle competenze tra figure senior e junior, elementi chiave per garantire continuità strategica e competitività nel medio-lungo periodo.

| Numero di dipendenti totali in uscita per genere | 2023              |                        | 2024              |                        | 2025              |                        |
|--------------------------------------------------|-------------------|------------------------|-------------------|------------------------|-------------------|------------------------|
|                                                  | NUMERO DI PERSONE | TURNOVER IN USCITA (%) | NUMERO DI PERSONE | TURNOVER IN USCITA (%) | NUMERO DI PERSONE | TURNOVER IN USCITA (%) |
| Uomini                                           | 41                | 26,28                  | 74                | 44,31                  | 66                | 37,71                  |
| Donne                                            | 253               | 20,65                  | 205               | 16,83                  | 223               | 18,35                  |
| <b>Totale</b>                                    | <b>294</b>        | <b>21,29</b>           | <b>279</b>        | <b>20,14</b>           | <b>289</b>        | <b>20,79</b>           |

### TASSO DI ASSUNZIONE PER FASCIA D'ETÀ



### TASSO DI TURNOVER PER FASCIA D'ETÀ



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

Al 31 dicembre 2025, Risto3 ha registrato un totale di 39 collaboratrici e collaboratori non dipendenti, evidenziando una contrazione rispetto alle 76 unità del 2024. Si tratta di figure professionali che operano all'interno della Cooperativa senza un contratto di lavoro subordinato diretto, garantendo flessibilità operativa e supporto a progetti formativi.

La Cooperativa conferma la storica collaborazione con gli istituti scolastici e universitari per la realizzazione di stage e tirocini su tematiche specifiche, quali la sicurezza alimentare e l'economia aziendale. Nel corso del 2025 sono stati accolti 9 stagisti (rispetto ai 33 dell'esercizio precedente), affiancati da 19 lavoratori somministrati (interinali) e 11 persone in distacco.

L'apporto di questo personale rimane mirato e risponde principalmente a esigenze temporanee o stagionali.

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

Risto3 riconosce nel dialogo sociale e nella contrattazione collettiva gli strumenti fondamentali per garantire condizioni di lavoro eque e tutelare i diritti delle proprie lavoratrici e dei propri lavoratori. Anche nel 2025, la Cooperativa ha consolidato tale impostazione, rafforzando il confronto periodico con le rappresentanze sindacali sui principali temi organizzativi e occupazionali.

Al 31 dicembre 2025, il 100% del personale risulta coperto da contrattazione collettiva. Nello specifico, viene applicato il CCNL per i dipendenti dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo (FIPE-Confcommercio).

A seguito del rinnovo contrattuale siglato nel giugno 2024, la Cooperativa ha dato piena attuazione nel corso del 2025 alle nuove disposizioni, garantendo il miglioramento della retribuzione diretta e del benessere complessivo del personale. Tra le misure implementate figurano:

- l'erogazione degli incrementi progressivi della paga base mensile;
- il rafforzamento dell'assistenza sanitaria integrativa tramite l'aumento del contributo a carico del datore di lavoro;
- il potenziamento degli strumenti di welfare aziendale, con la possibilità per il dipendente di destinare tali valori alla previdenza complementare.

In questo contesto, Risto3 conferma una visione del welfare che va oltre i minimi contrattuali: la Cooperativa mantiene infatti da tempo misure integrative autonome — come permessi aggiuntivi fruibili a ore, quote pasto agevolate e integrazioni economiche in caso di malattia — volte a rafforzare la tutela economica e sociale della propria base occupazionale.

Tutti i dipendenti operano in contesti in cui è garantita la rappresentanza sindacale attraverso delegati formalmente eletti, con i quali è attivo un dialogo costante e strutturato per promuovere un ambiente di lavoro partecipativo. Si conferma infine che Risto3 opera esclusivamente nel contesto nazionale italiano e, pertanto, non aderisce a Comitati Aziendali Europei o altre forme di rappresentanza sovranazionale.

| Tasso di copertura contrattazione collettiva e dialogo sociale | 2025                                      |                                       |                                                   |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                                                                | Copertura della contrattazione collettiva |                                       | Dialogo sociale                                   |
|                                                                | Lavoratori dipendenti – Paesi SEE         | Lavoratori dipendenti – Paesi non SEE | Rappresentanza sul luogo di lavoro (soltanto SEE) |
| 0-19%                                                          |                                           |                                       |                                                   |
| 20-39%                                                         |                                           |                                       |                                                   |
| 40-59%                                                         |                                           |                                       |                                                   |
| 60-79%                                                         |                                           |                                       |                                                   |
| 80-100%                                                        | Italia                                    | NA                                    | Italia                                            |

## [S1-12] Persone con disabilità

Risto3 promuove l'inserimento di persone con disabilità e appartenenti a categorie protette ai sensi della Legge 68/99, integrando ogni risorsa attraverso percorsi su misura che adattano mansioni e orari alle capacità individuali. Per la Cooperativa, il lavoro è uno strumento fondamentale di autonomia e partecipazione attiva: attività operative quotidiane diventano così occasioni di riscatto e valorizzazione personale.

Al 31 dicembre 2025, il personale appartenente alle categorie protette conta 41 unità (di cui 38 con disabilità), con una prevalenza femminile del 73%. Rispetto all'esercizio precedente, la Cooperativa ha consolidato questo approccio rafforzando il coordinamento interno tra l'area Personale e i responsabili di struttura, garantendo un raccordo costante con i servizi territoriali. Questa sinergia ha permesso di rendere i percorsi di inserimento non solo numericamente stabili, ma sempre più strutturati e sostenibili nel tempo.

La collaborazione con il territorio è proseguita in continuità con il passato, valorizzando il ruolo di Risto3 come attore attivo nella promozione dell'inclusione lavorativa. Nel corso dell'anno, la Cooperativa ha mantenuto un monitoraggio rigoroso della composizione della forza lavoro, assicurando il costante rispetto delle quote normative e favorendo la stabilità dei percorsi di inserimento. Ciò configura Risto3 come un vero e proprio hub di inclusione sociale, trasformando l'obbligo normativo in un valore condiviso per la comunità.

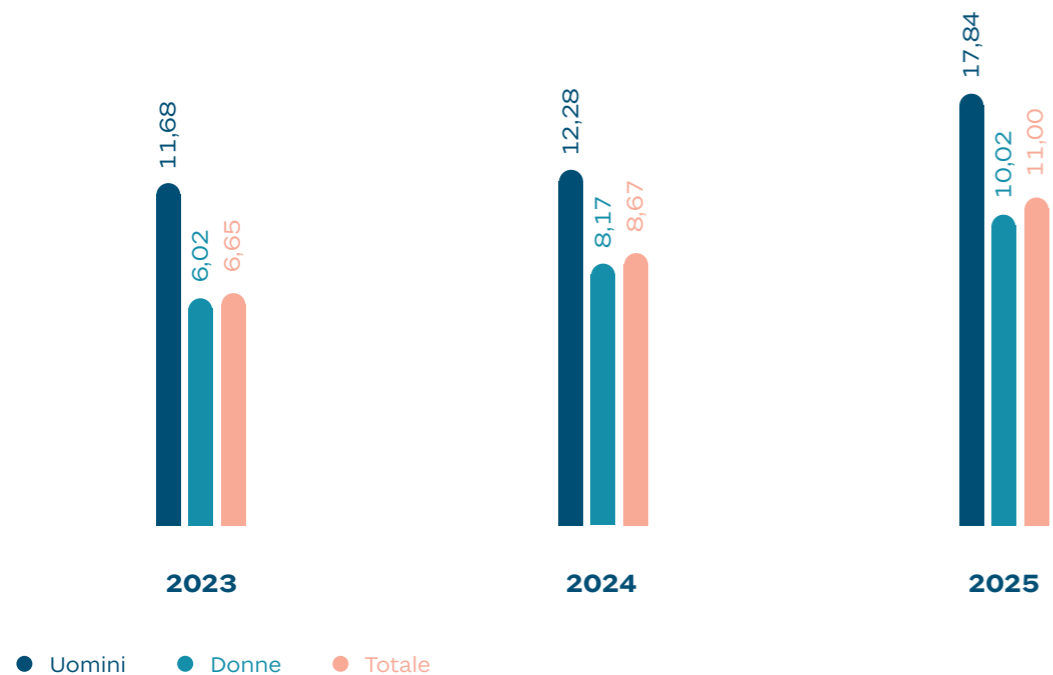
## [S1-13] Metriche di formazione e sviluppo delle competenze

Risto3 attribuisce grande importanza allo sviluppo professionale e alla crescita delle proprie persone, investendo in percorsi formativi mirati e in opportunità di aggiornamento continuo. La formazione rappresenta uno strumento strategico per sostenere l'evoluzione organizzativa, garantire la qualità del servizio e promuovere la sicurezza sul lavoro. Nel 2025, l'investimento nello sviluppo delle competenze è stato ulteriormente rafforzato, raggiungendo un monte ore complessivo di 15.294 ore, con un incremento del 27% rispetto all'esercizio precedente. La media ore per dipendente è salita a 11,00 (rispetto alle 8,67 del 2024), a conferma di un impegno diffuso su tutta la struttura organizzativa.

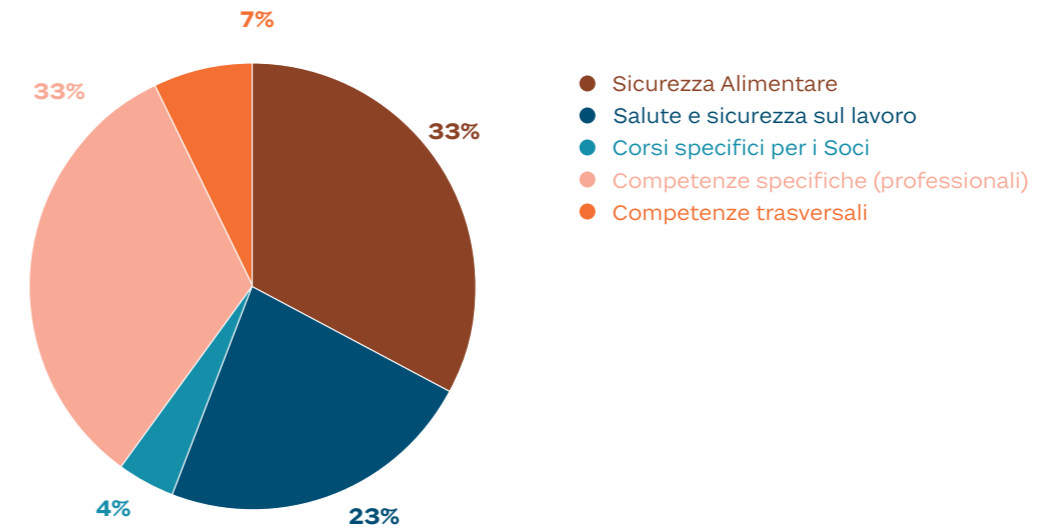
L'aumento dell'attività formativa riflette una precisa scelta di potenziamento delle competenze professionali specifiche, che nel 2025 hanno quasi raddoppiato il loro volume raggiungendo le 5.056 ore. Parallelamente, è stato ampliato lo spazio dedicato alle competenze trasversali (982 ore), con percorsi mirati allo sviluppo delle capacità relazionali, organizzative e di leadership, fondamentali per migliorare la qualità del servizio e l'efficacia della gestione dei team.

Sotto il profilo dei contenuti, il piano formativo 2025 ha mantenuto un presidio rigoroso sulla compliance, con la Salute e Sicurezza sul lavoro (5.062 ore) e la Sicurezza Alimentare (3.528 ore) che continuano a rappresentare i pilastri della qualità operativa di Risto3. Il monitoraggio costante dell'accesso alla formazione conferma inoltre una distribuzione equilibrata per genere, garantendo pari opportunità di crescita a tutta la compagine aziendale. Questo investimento integrato - tra competenze tecniche e soft skills - permette a Risto3 di favorire una crescita equilibrata del proprio capitale umano, assicurando continuità e innovazione nel medio-lungo periodo.

### ORE MEDIE DI FORMAZIONE PER GENERE



### ORE DI FORMAZIONE DI TIPOLOGIA



### [S1-14] Metriche di salute e sicurezza

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

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

Nel 2025, l'efficacia delle azioni correttive e il rafforzamento delle attività formative hanno permesso di mantenere gli indici infortunistici sostanzialmente in linea con l'esercizio precedente. Il numero totale di eventi è sceso a 46 casi (rispetto ai 49 del 2024), con un tasso di frequenza infortuni che si attesta al 33,41%. L'analisi qualitativa dei dati evidenzia una dinamica di genere particolarmente virtuosa, con una significativa riduzione del tasso riferito alla componente maschile, passato dal 40,43% al 22,05%.

Questo risultato è riconducibile all'adozione di un approccio formativo maggiormente pratico e a un presidio operativo più costante da parte dei preposti, fattori che hanno incrementato la consapevolezza e il senso di responsabilità diffuso in ogni struttura. Sotto il profilo delle tipologie infortunistiche, si registra un calo importante degli eventi legati a tagli e punture, mentre gli scivolamenti e le cadute rimangono la sfida principale del settore, rappresentando circa il 21,7% del totale e la causa con la durata media di assenza più elevata, pari a 42,5 giorni. Un altro indicatore del miglioramento gestionale è rappresentato dalla riduzione della gravità degli eventi: nel 2025 le giornate perse per infortunio sono diminuite di 164 unità, attestandosi a un totale di 1.081 giorni, con una durata media dell'infortunio che scende a circa 14 giorni. Parallelamente, anche gli incidenti in itinere hanno mostrato un trend favorevole, con una riduzione di 175 giornate di assenza rispetto al 2024. Si rileva un aumento del tasso di as-

senza complessivo all'8,65%, valore che tuttavia riflette dinamiche ordinarie di gestione del personale e non criticità specifiche legate alla sicurezza.

Non si sono verificati infortuni gravi. Non sono state registrate neanche malattie connesse al lavoro, né decessi a seguito di infortuni sul lavoro e malattie connesse al lavoro.

Risto3 mantiene un presidio costante con il monitoraggio del nesso tra stabilità della forza lavoro e indici di sicurezza, puntando a consolidare questi risultati attraverso l'investimento continuo in dispositivi di protezione e cultura della prevenzione.

|                                                                                                                                                            | LAVORATORI DIPENDENTI |       |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------|-------|
|                                                                                                                                                            | 2023                  | 2024  | 2025  |
| Numero di decessi dovuti a lesioni e malattie connesse al lavoro                                                                                           | 0                     | 0     | 0     |
| Numero di infortuni sul lavoro registrabili                                                                                                                | 37                    | 49    | 46    |
| Tasso di infortuni sul lavoro registrabili                                                                                                                 | 29,92                 | 33,68 | 33,41 |
| Numero di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)                                                                           | 0                     | 0     | 0     |
| Numero di casi di malattie connesse al lavoro registrabili                                                                                                 | 0                     | 0     | 0     |
| Numero di giorni persi a causa di lesioni e decessi sul lavoro dovuti a infortuni sul lavoro e malattie connesse al lavoro e decessi a seguito di malattie | N/D                   | 1.245 | 1.081 |

Attualmente, i dati relativi ai lavoratori non dipendenti non rientrano nel perimetro di analisi dettagliata della Cooperativa. Tuttavia, Risto3 sta valutando l'implementazione di sistemi di monitoraggio più estesi, con l'obiettivo di integrare progressivamente nei prossimi bilanci anche le informazioni relative alla sicurezza lungo la propria catena del valore. Si conferma che nel corso del 2025 non sono stati rilevati casi di decessi a seguito di infortuni sul lavoro e malattie connesse al lavoro per il personale esterno operante presso le sedi aziendali.

## [S1-15] Metriche dell'equilibrio tra vita professionale e vita privata

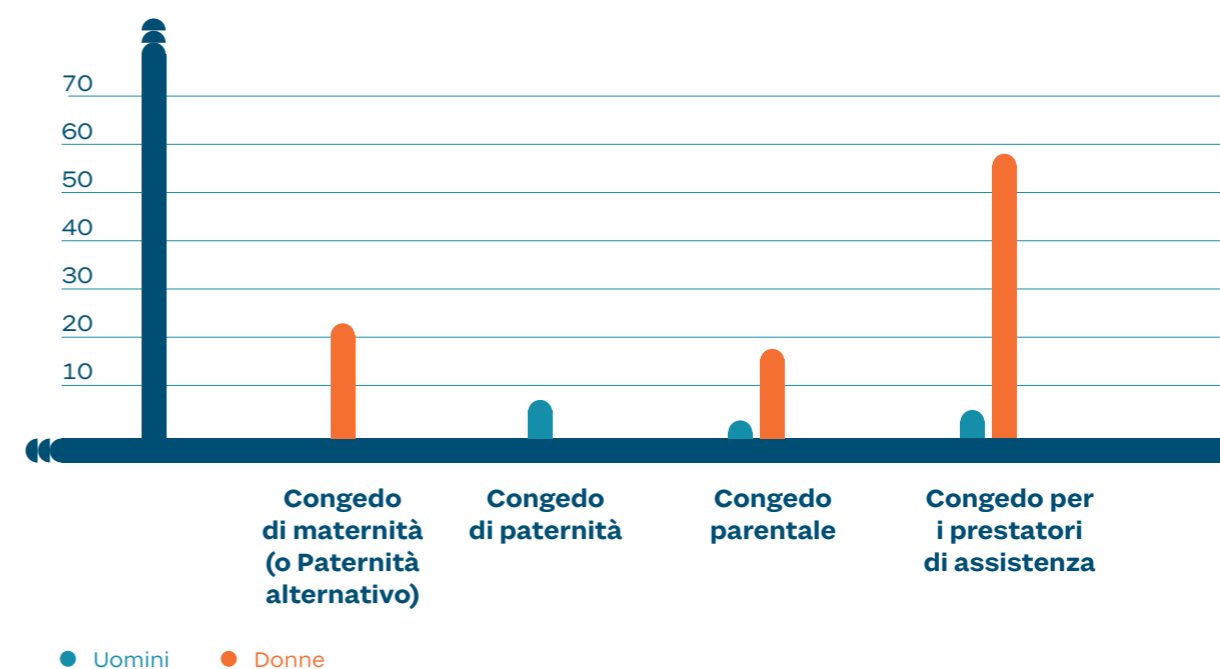
Promuovere un equilibrio tra vita professionale e personale è un elemento centrale nella strategia di welfare di Risto3. Garantire l'accesso a strumenti concreti di conciliazione significa non solo rispondere a esigenze familiari e assistenziali, ma anche rafforzare il benessere individuale e il legame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

In linea con la normativa nazionale e i contratti collettivi, la totalità dei dipendenti ha diritto a usufruire di congedi per motivi familiari. Nel corso del 2025, sono state 107 le persone che hanno beneficiato di tali tutele (rispetto alle 118 del 2024), con una distribuzione che vede coinvolte per il 89% le lavoratrici e per il 11% i lavoratori.

La categoria degli operai continua a registrare il numero più elevato di richieste, con la fruizione concentrata prevalentemente sui congedi per prestatori di assistenza, che hanno interessato 62 persone. Seguono i congedi legati alla genitorialità, articolati tra maternità obbligatoria e congedo di paternità, oltre ai congedi parentali facoltativi.

A conferma dell'efficacia delle politiche di conciliazione e supporto adottate, nel 2025 si registra un tasso di rientro al lavoro del 93%, con la quasi totalità delle persone attese al termine del congedo che ha ripreso regolarmente l'attività professionale. Anche il tasso di retention si mantiene su livelli estremamente elevati, attestandosi al 96% per i dipendenti ancora in forza a dodici mesi dal rientro. Questi dati riflettono l'impegno costante della Cooperativa nel garantire un reinserimento efficace e rispettoso delle esigenze personali, favorendo la continuità lavorativa e la stabilità occupazionale anche nelle fasi di vita più delicate.

### CONGEDO PER MOTIVI FAMILIARI PER TIPOLOGIA



| Dipendenti che hanno usufruito del congedo per motivi familiari, per genere | 2024       | 2025       |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| Uomini                                                                      | 14         | 12         |
| Donne                                                                       | 104        | 95         |
| <b>Totale</b>                                                               | <b>118</b> | <b>107</b> |

| Dipendenti che sono tornati al lavoro dopo aver usufruito del congedo per motivi familiari e che sono ancora dipendenti dell'organizzazione nei 12 mesi successivi al rientro, per genere | 2024       | 2025       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| Uomini                                                                                                                                                                                    | 14         | 7          |
| Donne                                                                                                                                                                                     | 102        | 93         |
| <b>Totale</b>                                                                                                                                                                             | <b>116</b> | <b>100</b> |

| Dipendenti che sono tornati al lavoro durante il periodo di rendicontazione dopo aver usufruito del congedo per motivi familiari, per genere | 2024       | 2025      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| Uomini                                                                                                                                       | 14         | 7         |
| Donne                                                                                                                                        | 102        | 89        |
| <b>Totale</b>                                                                                                                                | <b>116</b> | <b>96</b> |

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

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

Nel 2025, i dati relativi al divario retributivo medio di genere<sup>16</sup> evidenziano un andamento diversificato tra le varie categorie professionali: tra i Quadri, si registra un significativo miglioramento con il gap che scende al 7% (rispetto al 17% del 2024), mentre per gli Impiegati e gli Operai il divario si attesta rispettivamente al 21% e al 14%, mostrando una sostanziale stabilità rispetto all'esercizio precedente. Per la categoria dei Dirigenti, il calcolo non è applicabile data l'assenza nel periodo di riferimento di figure inquadrabili in tale categoria professionale.

In linea con gli obiettivi della certificazione per la parità di genere, la Cooperativa continua a monitorare i livelli di inquadramento a parità di competenze e responsabilità, mantenendo il delta retributivo entro i limiti previsti. Risto3 è consapevole che le differenze riscontrate possono derivare da molteplici fattori, quali interruzioni di carriera legate alla genitorialità, percorsi professionali pregressi o differenze nelle performance individuali. Per questo motivo, l'azienda conferma il proprio impegno nel promuovere la trasparenza salariale, eliminare i bias nei processi di valutazione e sostenere politiche di conciliazione che favoriscano percorsi di carriera equi per tutti i dipendenti.

Un segnale di cambiamento nell'assetto retributivo aziendale arriva dal tasso di remunerazione totale annua, che nel 2025 si riduce drasticamente passando da 6,12 a 3,49. Questa marcata contrazione del rapporto tra lo stipendio più elevato e la retribuzione mediana dei dipendenti è riconducibile alla mancata sostituzione della figura del Direttore Generale nel corso dell'anno. Il risultato delinea una struttura retributiva più equilibrata e una significativa riduzione della distanza retributiva interna.

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

Nel corso del biennio 2024-2025, Risto3 non ha registrato alcun incidente, denuncia o evento connesso a violazioni dei diritti umani all'interno della propria forza lavoro, né sono state rilevate ammende, sanzioni o risarcimenti significativi in materia. Parimenti, nel corso dell'ultimo triennio, non sono stati documentati episodi di discriminazione.

<sup>16</sup> Il divario retributivo medio di genere è calcolato considerando la differenza del salario base (ovvero dell'importo minimo, fisso pagato a un dipendente per lo svolgimento delle sue mansioni) medio orario tra uomini e donne per categoria professionale.

## [ENTITY SPECIFIC] Socie e Soci

### Struttura cooperativa e base sociale

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

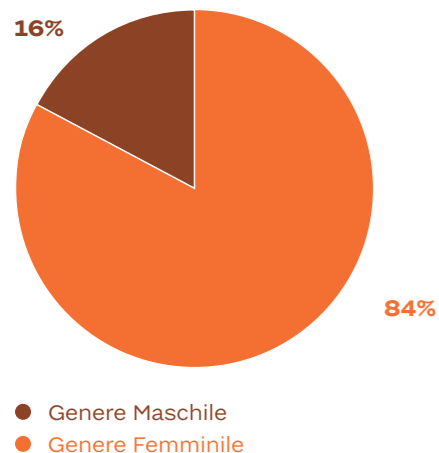
L'obiettivo della Cooperativa è garantire continuità occupazionale e miglioramento delle condizioni lavorative, professionali ed economiche delle socie e dei soci, attraverso la gestione in forma associata e la prestazione della propria attività lavorativa. Risto3 si impegna inoltre a promuovere pari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

La governance cooperativa si fonda su principi di partecipazione, autogestione e coinvolgimento attivo della base sociale nella definizione degli obiettivi strategici, con l'intento di generare valore sostenibile nel lungo periodo.

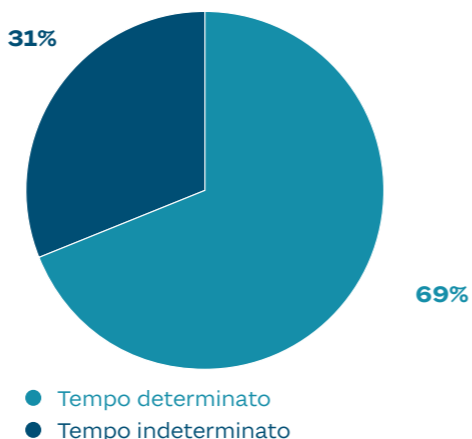
Nel corso del 2025, la base sociale di Risto3 ha registrato una crescita raggiungendo un totale di 429 soci<sup>17</sup> (rispetto ai 420 del 2024), di cui 349 soci ordinari, 79 soci speciali e 1 socio sovventore. Sotto il profilo dei flussi associativi, il 2025 ha visto l'ingresso di ben 37 nuovi soci speciali, mentre 46 soci hanno completato il loro percorso di inserimento passando alla categoria ordinari; le cessazioni, pari a 28 unità, risultano in netta diminuzione rispetto agli anni precedenti.

Il rapporto mutualistico si consolida attraverso contratti di lavoro che vedono una netta prevalenza femminile (84%) e una forte stabilità occupazionale, con il 69% dei soci impiegato a tempo indeterminato. Sotto il profilo anagrafico, la fascia d'età compresa tra i 41 e i 60 anni rappresenta il 75% del totale, mentre l'analisi dell'anzianità associativa conferma una compagine dinamica: il 52% dei soci è infatti entrato a far parte della Cooperativa da meno di dieci anni.

### SOCI DIPENDENTI PER GENERE

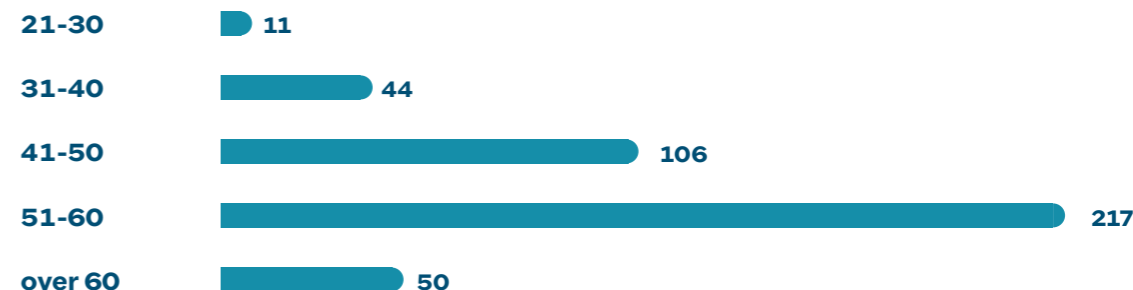


### SOCI DIPENDENTI PER TIPOLOGIA DI CONTRATTO



<sup>17</sup> I Soci Ordinari sono lavoratori dipendenti o autonomi con contratto attivo e consolidata esperienza professionale e cooperativa; versano una tassa di ammissione stabilita annualmente. I Soci Speciali, detti "in prova", sono dipendenti ammessi dal Consiglio di Amministrazione e versano una quota di capitale sociale; possono diventare ordinari dopo un percorso massimo di cinque anni. I Soci Sovventori sono persone fisiche o giuridiche che contribuiscono con capitale finalizzato allo sviluppo o al potenziamento aziendale (L. 59/1992).

### SOCI DIPENDENTI PER FASCIA D'ETÀ



### SOCI DIPENDENTI PER ANZIANITÀ DI ASSOCIAZIONE



La distribuzione territoriale dei soci dipendenti riflette il radicato presidio nelle diverse valli del Trentino. La concentrazione maggiore si conferma in Val d'Adige con 145 soci (rispetto ai 141 del 2024), seguita dalla Vallagarina con 86 soci (84 nel 2024). Presenze significative si registrano inoltre in Alta Valsugana e Bersntol (27), nell'Alto Garda e Ledro (28), in Rotaliana e Königsberg (26) e nelle Valli Giudicarie (23), a testimonianza di una base sociale diffusa che garantisce prossimità e rispondenza alle esigenze delle comunità locali.

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

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

La base sociale di Risto3 è convocata due volte all'anno in Assemblea: nel mese di maggio per l'approvazione del bilancio d'esercizio e nel mese di novembre per un aggiornamento sull'andamento gestionale, sulle principali progettualità in corso e sugli obiettivi strategico-industriali della Cooperativa.

Al fine di garantire un'informazione adeguata e favorire una partecipazione consapevole, prima dell'Assemblea di approvazione del bilancio vengono organizzate pre-assemblee territoriali. In caso di modifiche rilevanti di natura politica-istituzionale (quali modifiche statutarie, aggiornamenti regolamentari), possono essere previsti ulteriori incontri informativi con la base sociale.

Dopo un anno dall'ingresso nella base sociale, i soci accedono a una serie di benefici economici e non economici. Tra questi vi sono il ristorno calcolato sull'utile di bilancio, contributi per spese mediche e previdenziali, condizioni agevolate per l'anticipo del TFR e in caso di superamento del periodo di com-  
porto. I soci ordinari possono inoltre accedere al prestito sociale con tasso di interesse riconosciuto dalla Cooperativa e a contributi più vantaggiosi per l'accantonamento del TFR in fondi di sistema.

In particolare, tutti i soci hanno accesso a un piano di welfare dedicato, che include la copertura sanitaria tramite Cooperazione Salute e altre agevolazioni, confermate anche per il 2025. Nell'anno di riferi-  
mento, ai soci è stato riconosciuto un bonus natalizio di importo superiore rispetto a quello previsto per i collaboratori non soci.

### Attività di informazione e formazione a favore della base sociale

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

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

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

Nel corso del 2025, Risto3 ha erogato un totale di 667 ore di formazione specificamente rivolte alla base sociale. L'attività formativa dell'esercizio si è concentrata in modo mirato sui percorsi di inseri-  
mento e consolidamento dei nuovi soci: in particolare, il 66% delle ore è stato dedicato ai corsi per i soci speciali, mentre il 34% ha riguardato il corso propedeutico per i nuovi soci. Questa distribuzione riflette la priorità aziendale di accompagnare la crescita professionale e cooperativa delle nuove risor-  
se, garantendo loro gli strumenti necessari per un'integrazione piena e consapevole nella compagine sociale.

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

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

## [S3] Comunità interessate

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

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

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

### PRESENZA NEL TERRITORIO E RAPPORTI CON LA COMUNITÀ

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

Una presenza così fitta sul territorio, unita alla capacità di rispondere in modo tempestivo e coerente ai bisogni della comunità, continua a rappresentare un elemento strategico distintivo, capace di attiva-  
re importanti opportunità. Tra queste, si evidenziano un rafforzamento della credibilità e della fiducia da parte degli stakeholder, il consolidamento del posizionamento competitivo dell'organizzazione e un ampliamento della base clienti, con conseguente potenziale crescita dei ricavi e rafforzamento della sostenibilità economica nel lungo periodo.

In questo contesto si inseriscono anche iniziative volte a rafforzare il dialogo con il territorio e con gli stakeholder, tra cui il progetto della nuova sede Risto3 hub, pensato come spazio di incontro e con-  
fronto con la comunità e con gli attori del territorio.

### DIVULGAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE ALIMENTARE

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

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

## [S3-1] Politiche relative alle comunità interessate

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

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

### [S3-2] Processi di coinvolgimento delle comunità interessate in merito agli impatti

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

Nell'ambito delle attività di educazione alimentare rivolte al mondo scolastico, Risto3 adotta un sistema organizzato di rilevazione del gradimento e dei bisogni. Al termine di ogni intervento formativo, viene somministrato un **questionario** agli insegnanti con l'obiettivo di raccogliere opinioni, suggerimenti e proposte. I dati raccolti vengono analizzati e utilizzati per orientare la progettazione delle attività educative dell'anno successivo, garantendo così una proposta in costante evoluzione, rispondente alle esigenze emerse.

Al termine di ogni anno scolastico, viene inoltre condiviso con gli Uffici Istruzione e i Comitati di Vigilanza un **report sintetico** delle attività svolte e dei relativi livelli di gradimento, contribuendo alla trasparenza e alla costruzione di un dialogo aperto con le istituzioni.

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

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

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

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

### PRESENZA NEL TERRITORIO E RAPPORTI CON LA COMUNITÀ

Negli ultimi anni, Risto3 ha progressivamente consolidato la propria funzione di attore responsabile e proattivo all'interno del tessuto territoriale, adottando un approccio strategico volto a generare impatti positivi, mitigare rischi sociali e valorizzare opportunità di crescita condivisa. Nel corso del 2025, in particolare, Risto3 ha orientato le proprie scelte di sostegno e collaborazione con l'obiettivo di rafforzare la vicinanza concreta alle comunità di riferimento, adottando un criterio di rotazione nel sostegno alle iniziative, al fine di garantire nel tempo un supporto diffuso di diverse realtà territoriali. Questo approccio consente a Risto3 di ampliare la platea di beneficiari, evitare concentrazioni di intervento e rafforzare la percezione di equità e prossimità.

In questa cornice, la Cooperativa sostiene e promuove una pluralità di iniziative, selezionate in coerenza con la propria missione e con i propri valori.

Per il 2025, gli investimenti destinati allo sviluppo e al sostegno del territorio e delle comunità locali ammontano a € 41.081. Le azioni intraprese si articolano in quattro principali aree di intervento:

- **Supporto alle attività sociali**

Risto3 ha promosso iniziative di solidarietà e contrasto al disagio sociale, tra cui la raccolta fondi a favore dello sportello psicologico promosso da *I Bambini delle Fate*, verso realtà che accolgono persone con disabilità promosso dalla *Cooperativa Amalia Guardini e Fondazione Famiglia Materna* che offre percorsi di reinserimento familiare, sociale e lavorativo, con particolare attenzione alle donne.

- **Cultura, formazione e ricerca**

La Cooperativa contribuisce a progetti culturali e formativi di rilevanza territoriale, sostenendo iniziative ed eventi come il *Trento Film Festival* e la mostra dell'*Associazione Ornitologica Trentina*. Accanto a queste attività, Risto3 partecipa a raccolte fondi a favore della ricerca scientifica, tra cui la *Cena in Verde* e le iniziative promosse da LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori) in occasione della *Marcialonga*, con particolare attenzione ai temi della prevenzione in ambito sportivo. Nel corso del 2025, la collaborazione con LILT Trento si è ampliata e in occasione della Festa della Donna, la Cooperativa ha promosso un'iniziativa di prevenzione sanitaria rivolta al proprio personale dipendente. L'iniziativa ha offerto la possibilità di effettuare screening gratuiti, tra cui ecografie al seno per le donne fino ai 49 anni e visite dermatologiche per il controllo della cute e dei nei, aperte a tutto il personale. Questo progetto si inserisce nel più ampio impegno della Cooperativa nel promuovere la cultura della prevenzione e il benessere delle persone, favorendo al contempo la collaborazione con enti e organizzazioni del territorio per generare opportunità di salute e benessere diffuso all'interno della comunità lavorativa.

- **Sport, tempo libero e aggregazione**

Risto3 supporta attivamente lo sport come strumento di inclusione e benessere, attraverso partnership con società locali quali *Trento Calcio Femminile ASD*, *AC Trento 1921*, *Pergine Volley*, *GSD Roncegno*, *Eventi Sportivi*, *Polisportiva Giudicarie*, *SC Bolghera Volley* e *US Vigor*. Tra le iniziative di rilievo si segnala l'organizzazione della cena "Zero Spreco", in occasione dell'*Earth Day*, promossa da *Aquila Basket*.

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

Attraverso la collaborazione con SAT – Società Alpinisti Tridentini, la Cooperativa sostiene iniziative di sensibilizzazione dedicate alla tutela della montagna e alla salvaguardia degli ecosistemi alpini, promuovendo una fruizione consapevole e responsabile del territorio. Nel 2025, questo impegno si è concretizzato nel progetto “Freeze the Future”, promosso in occasione dell’Anno internazionale della conservazione dei ghiacciai, con l’obiettivo di richiamare l’attenzione sull’importanza della tutela dei ghiacciai e degli ecosistemi montani.

La Cooperativa ha inoltre collaborato con realtà economiche del territorio, tra cui Industrio Ventures, nell’ambito del *Future Manufacturing Summit*, iniziativa che ha coinvolto diverse organizzazioni sui temi dell’innovazione e delle opportunità di sviluppo.

Risto3 ha partecipato anche alla prima edizione di *EcoLogica – Laboratori e idee per un futuro sostenibile*, promossa dal Comune di Rovereto insieme alle associazioni del territorio, contribuendo a una giornata di confronto e sensibilizzazione dedicata ai temi della sostenibilità ambientale.

Nel 2025 è stata attivata anche la sperimentazione del progetto “*Il nostro territorio in mensa*”.

L’idea, nata a seguito di un tavolo di lavoro alla fiera Bio-logicA 2025 dedicato alle mense scolastiche, mira a scalare l’impatto delle reti alternative di produzione, approvvigionamento e distribuzione del cibo sostenibile a Trento. Questo progetto rappresenta molto più di un semplice approvvigionamento alimentare: è uno strumento per educare i più piccoli al valore del cibo, alla stagionalità e al rispetto del lavoro agricolo. Le mense scolastiche diventano così un luogo in cui si coltiva consapevolezza, salute e cultura.

Il progetto si sta sviluppando grazie a incontri che coinvolgono la Comunità della Valle dei Laghi, Risto3, le associazioni di categorie agricole (Confagricoltura del Trentino, CIA agricoltori del Trentino e Coldiretti Trento e, in parte, FederBio), alcuni produttori, l’Università e il Comune di Trento. A seguito di una mappatura dell’offerta delle aziende agricole locali del territorio, si è identificato un menù del territorio.

Per l’anno scolastico 2025-2026 è stata programmata una sperimentazione concentrata in 4 giornate speciali distribuite nell’anno, dedicate al territorio, presso la scuola primaria e secondaria di primo grado di Cognola.

Questa sperimentazione è pensata come l’inizio di un percorso che nel tempo possa strutturarsi e auspicabilmente ampliarsi a tutte le mense del nostro territorio.

Nel quadro delle iniziative orientate alla prossimità e al dialogo con il territorio, si inserisce il progetto della nuova sede *Risto3 hub*.

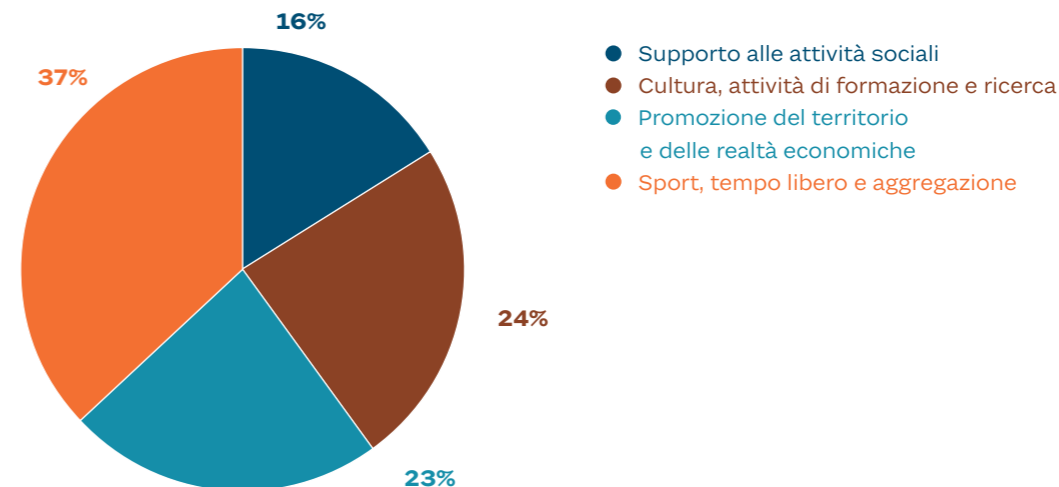
Il progetto rappresenta la nuova sede della Cooperativa e nasce con l’obiettivo di creare non solo un luogo di lavoro, ma uno spazio di incontro, collaborazione e innovazione aperto agli stakeholder e alla comunità.

La struttura ospita spazi di lavoro, sale riunioni e ambienti condivisi progettati per favorire il confronto tra dipendenti, soci, clienti, fornitori e altri attori del territorio. L’edificio comprende circa 1.700 m<sup>2</sup> di spazi operativi, oltre a 600 m<sup>2</sup> dedicati a sale per incontri, formazione e attività collaborative, ed è facilmente accessibile con diversi mezzi di trasporto.

Il progetto contribuisce inoltre a processi di rigenerazione urbana e riqualificazione del territorio, promuovendo buone pratiche di efficienza energetica e generando ricadute positive sull’economia locale.

Attraverso Risto3 hub, la Cooperativa rafforza il proprio ruolo di punto di connessione tra impresa e territorio, favorendo il dialogo con istituzioni, associazioni, imprese e comunità e sostenendo lo sviluppo di iniziative condivise.

## INIZIATIVE RIVOLTE ALLA COMUNITÀ PER MACRO-AMBITO DI INTERVENTO



## DIVULGAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE ALIMENTARE

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

- **Iniziative di educazione alimentare rivolte agli studenti**

Risto3 promuove numerose iniziative educative nelle scuole primarie e secondarie di primo grado, con l’obiettivo di sensibilizzare i più giovani sull’importanza di una corretta alimentazione e sul valore del cibo. Tali iniziative talvolta sono estese anche ai genitori con l’obiettivo di condividere azioni educative e progettualità dedicate all’educazione alimentare. Nel 2025 gli incontri si sono svolti nelle scuole della Comunità della Vallagarina, della Bassa Valsugana, dell’Alta Valsugana, dell’Alto Garda e Ledro, della Rotaliana-Konigsberg, delle Giudicarie e nell’ambito della Gestione Associata tra le Comunità della Valle dei Laghi, Valle di Cembra e Territorio Val d’Adige.

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

Nel 2025, le iniziative di educazione alimentare hanno coinvolto 2.936 studenti in 73,5 giornate, per un totale di 294 ore di formazione. Il personale interno di Risto3 ha dedicato circa 602 ore alla preparazione dei contenuti, allo svolgimento degli incontri e alla trasferta. Al termine di ogni intervento, i docenti hanno ricevuto un questionario di valutazione dell’attività proposta.

### Benvenuti Primini

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

Nel 2025 sono stati realizzati 14 eventi complessivi, che hanno coinvolto circa 639 partecipanti: 1 evento nella Comunità della Val di Sole (123 partecipanti) e 13 eventi nella Comunità Bassa Valsugana e Tesino (258 bambini e un numero analogo di adulti stimati, per un totale di 516 partecipanti).

Il personale Risto3 ha dedicato 20 ore complessive al progetto. Durante ogni incontro è stato consegnato un quaderno didattico a ciascun bambino.

#### • Cene informative per le famiglie

Per rafforzare il legame tra scuola e famiglia, nel 2025 Risto3 ha organizzato 11 cene informative gratuite, distribuite tra la Comunità delle Giudicarie (1 evento), la Magnifica Comunità degli Altipiani Cimbri (2 eventi) e la Comunità della Vallagarina (8 eventi), coinvolgendo complessivamente 1.375 persone. Durante le serate, i genitori hanno potuto conoscere da vicino il servizio mensa, apprezzandone gli aspetti organizzativi e nutrizionali, oltre ad assaggiare le pietanze abitualmente servite ai propri figli.

Il personale interno della Cooperativa ha dedicato 66 ore alla preparazione dei pasti e alla gestione degli eventi.

#### • Serate educative per la comunità

Nel 2025 sono stati proposti 11 appuntamenti pubblici dedicati alla sensibilizzazione alimentare:

- "I colori della salute" incontro relativo al progetto "Sani stili di vita", *Febbraio 2025. Trento.*
- "L'alimentazione e la disfagia nell'anziano", *Aprile 2025. A.P.S.P. Clementino Vannetti di Rovereto*
- n. 4 incontri per il "Progetto "Alimenta" in collaborazione con Aquila Basket. *Febbraio – Marzo e Maggio 2025, Trento*
- "Progetto Green game", il progetto che educa gli studenti alla raccolta differenziata e al riciclo sostenibile degli imballaggi, *Presenza nella giuria dei finalisti. Marzo 2025. Trento.*
- Partecipazione alla trasmissione TV "Meeting – Salute e Prevenzione "in occasione della settimana della celiachia, *Maggio 2025, Trento*
- "Recuperiamo le eccedenze alimentari", promosso da Donne In Cooperazione. *Settembre 2025, Federazione Trentina della Cooperazione, Trento*
- Laboratorio "Sostenibilità in tavola" e "Itinerario del gusto", "Autumnus" *Ottobre. Trento.*
- Intervento all' evento "Sicurezza del cibo: dall'autosufficienza alimentare alla sostenibilità" *Dicembre 2025, Fondazione Caritro, Trento.*

I progetti hanno visto il coinvolgimento del personale interno per 45 ore di gestione dell'iniziativa e 23 ore di formazione.

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

Nel corso del 2025, Risto3 ha proseguito in continuità con gli esercizi precedenti nell'attuazione di specifiche campagne di comunicazione rivolte agli stakeholder, secondo un piano strutturato con azioni differenziate in base al target, finalizzate a promuovere l'alimentazione consapevole e a sensibilizzare la comunità sui temi di sostenibilità. Tuttavia, ad oggi, Risto3 non ha ancora formalizzato obiettivi misurabili e con scadenze definite per gestione degli impatti, dei rischi e delle opportunità connessi ai temi della "Presenza nel territorio e rapporti con la comunità" e "Divulgazione e sensibilizzazione alimentare". La Cooperativa riconosce l'importanza di stabilire obiettivi di gestione degli impatti, rischi e opportunità correlati a tale ambito, che favoriscano progressi concreti e per questo sta lavorando alla definizione di un Piano Strategico.

## [S4] Consumatori e utilizzatori finali

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

La qualità, la sicurezza e l'innovazione dei servizi offerti continuano a rappresentare elementi fondamentali della strategia di Risto3. L'impresa conferma e rafforza il proprio impegno nel garantire standard elevati e per integrare processi di tutela degli utenti finali, minimizzando i rischi connessi alla privacy, alla trasparenza informativa e alla sicurezza alimentare.

L'analisi di doppia materialità condotta dalla Cooperativa ha consentito di identificare gli impatti significativi associati allo stakeholder clienti e correlati al tema "Salute, sicurezza, qualità e innovazione del servizio".

Risto3 contribuisce attivamente alla promozione di corretti stili alimentari attraverso la formulazione di **menù equilibrati** e la selezione di ingredienti di qualità, generando un impatto positivo sul benessere nutrizionale degli utenti e orientandoli verso scelte alimentari consapevoli e sostenibili, in linea con le linee guida attuali e con l'evoluzione delle esigenze e delle preferenze dei consumatori.

L'analisi ha individuato altresì alcune aree che meritano particolare attenzione nell'ottica di gestione dei possibili impatti negativi correlati. Il mantenimento di elevati standard nella **trasparenza dell'informativa sui prodotti e servizi** costituisce un elemento fondamentale per garantire che la clientela possa operare scelte pienamente informate e mantenere la fiducia nell'azienda. Inoltre, per quanto riguarda la **qualità e sicurezza alimentare**, Risto3 riconosce l'importanza di mantenere sistemi di controllo efficaci per prevenire potenziali impatti negativi legati a contaminazioni ambientali, presenza di agenti biologici e chimici nelle materie prime, nonché per assicurare procedure adeguate nelle fasi di conservazione e trasformazione degli alimenti. Questi aspetti richiedono l'implementazione e il costante aggiornamento di protocolli operativi rigorosi. Infine, la **gestione della privacy e della sicurezza dei dati** rappresenta un ambito che richiede costante presidio, considerando che eventuali carenze nei sistemi di protezione potrebbero influire sulla riservatezza delle informazioni delle aziende clienti.

In relazione agli impatti, Risto3 ha individuato i correlati rischi potenziali che potrebbero generare conseguenze finanziarie e reputazionali per l'organizzazione. Similmente Risto3 ha individuato specifiche **opportunità** connesse all'adozione di pratiche alimentari responsabili e alla capacità dell'organizzazione di rispondere efficacemente ai bisogni emergenti della clientela/mercato; tali opportunità possono generare benefici sia in termini economici sia di posizionamento strategico.

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

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

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

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

La filosofia Risto3 prevede:

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

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

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

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

### MENÙ SCOLASTICI, AZIENDALI, RSA E A DOMICILIO

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

Per i bambini dai 6 ai 14 anni, il **menù scolastico** giornaliero include primo, secondo, verdure crude e cotte, pane e dessert (frutta, yogurt o dolce casalingo), con un contenuto calorico medio del pranzo è pari a 780 kcal per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Nel 2025, l'89,69% dei pasti ha rispettato integralmente le linee guida nutrizionali previste.

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

Per le scuole secondarie di secondo grado e le università, è previsto un menù a più portate con ampia possibilità di scelta. Il contenuto nutrizionale medio<sup>18</sup> dei menu previsti per il pranzo è di 900 Kcal per i ragazzi delle scuole secondarie di secondo grado e di 2.000 Kcal per gli studenti universitari.

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

Per le **RSA** e il servizio **pasti a domicilio**, la progettazione è affidata al team dietetico interno, con attenzione alle esigenze specifiche della popolazione anziana. I menù sono adattati in base alle richieste delle strutture e alle condizioni individuali, con interventi diretti in loco da parte delle dietiste, ove necessario. Il contenuto nutrizionale medio dei menu previsti questa utenza<sup>19</sup> è di 1.800 Kcal giornaliera.

### TUTELA DELLA PRIVACY DEI CLIENTI

Risto3 attribuisce un ruolo centrale alla tutela della privacy dei clienti e ha sviluppato un sistema strutturato di governance per la protezione dei dati personali, basato su una chiara definizione di ruoli e responsabilità e su un coordinamento continuo tra DPO, funzione IT e Direzione. I rischi legati alla privacy e alla sicurezza informatica sono oggetto di monitoraggio costante e vengono periodicamente condivisi con il management, garantendo un presidio sia operativo che strategico.

A partire dal 2022, l'azienda ha avviato un processo di riorganizzazione complessiva del sistema di gestione della privacy, proseguito anche negli anni successivi. In questo contesto è stato aggiornato il Manuale Privacy, che definisce principi, regole operative e responsabilità per la protezione dei dati personali, sulla base di una mappatura puntuale dei trattamenti. Parallelamente, è stato istituito e viene costantemente aggiornato il Registro delle attività di trattamento, quale strumento fondamentale di tracciabilità e controllo ai fini della conformità normativa.

La protezione dei dati personali è parte integrante dell'approccio di responsabilità sociale d'impresa adottato da Risto3, rappresentando un elemento chiave per garantire fiducia, trasparenza e rispetto nei confronti di clienti, dipendenti e stakeholder.

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

Da anni Risto3 ha implementato un sistema strutturato di coinvolgimento degli stakeholder finalizzato a garantire la qualità e la sicurezza dei propri servizi mediante un dialogo sistematico e partecipativo. Il processo si articola in quattro fasi: dalla raccolta dei feedback diretti, al coinvolgimento dei rappresentanti dei clienti, passando per il monitoraggio e l'analisi dei dati, fino alla definizione di azioni correttive.

La raccolta dei feedback viene effettuata attraverso questionari periodici distribuiti al settore scolastico e aziendale, integrati da canali digitali dedicati alle segnalazioni e ai suggerimenti, consentendo un confronto diretto e continuativo con tutti gli attori coinvolti nel processo. Nel corso del 2025, Risto3 ha affiancato agli strumenti quantitativi tradizionali anche questionari di carattere qualitativo, con l'obiettivo di approfondire in modo più puntuale le esigenze, le aspettative e le percezioni degli

<sup>18</sup> Stimato in quanto la dieta non è fissa e quindi il contenuto nutrizionale varia a seconda delle scelte eseguite da ogni utente.

<sup>19</sup> Esclusi i pasti consegnati a domicilio.

utenti, con particolare riferimento ai ristoranti.

Inoltre, il sistema di engagement prevede il coinvolgimento attivo di comitati mensa, rappresentanti delle aziende clienti e clienti consumatori finali radunati in focus group che costituiscono la base per un processo di miglioramento continuo. Tale modalità di confronto rappresenta uno strumento essenziale per intercettare bisogni emergenti, nuove preferenze alimentari e aspettative rispetto al servizio erogato da Risto3, rafforzando la capacità di adattamento dell'organizzazione e volontà di prendere in considerazione le esigenze emergenti da parte degli utilizzatori finali.

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

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

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

Nel settore della ristorazione scolastica, i portali [www.risto3.it](http://www.risto3.it), [www.dietescuole.it](http://www.dietescuole.it) e [www.menuscuole.it](http://www.menuscuole.it) facilitano l'interazione con le famiglie per la consultazione dell'offerta annuale e la richiesta di diete speciali, mentre per la ristorazione aziendale, collettiva e residenziale la piattaforma [www.ioristoqui.risto3.it](http://www.ioristoqui.risto3.it) consente agli utenti di accedere autonomamente alle informazioni sugli ingredienti utilizzati nei menù. Nei ristoranti per rafforzare la **trasparenza delle informazioni** sui prodotti e servizi offerti, Risto3 ha introdotto anche strumenti digitali innovativi, come QR code informativi e schermi interattivi, che facilitano l'accesso immediato e chiaro ai contenuti nutrizionali e agli ingredienti dei piatti. Nel complesso tale approccio assicura che l'equilibrio nutrizionale, la varietà dell'offerta e l'inclusione delle esigenze alimentari specifiche corrispondano efficacemente ai bisogni manifestati dagli stakeholder.

### [s4-3] Processi per porre rimedio agli impatti negativi e canali che consentono ai consumatori e agli utilizzatori finali di esprimere preoccupazioni

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

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

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

#### TUTELA DELLA PRIVACY DEI CLIENTI

Per quanto riguarda gli impatti relativi alla privacy i clienti hanno a disposizione il canale mail [privacy@risto3.it](mailto:privacy@risto3.it) per segnalare problematiche inerenti tale ambito, o richiedere la rettifica o cancellazione dei dati personali, o per comunicare eventuali violazioni e preoccupazioni sulla sicurezza delle informazioni. La Privacy Policy e le relative informative sono accessibili online (<https://risto3.it/it/privacy-policy/>)

Ogni segnalazione viene analizzata dal Responsabile della Protezione dei Dati (DPO), che coordina le azioni necessarie per risolvere la criticità. Il cliente riceve una risposta entro i tempi previsti dalla normativa GDPR, con un massimo di 30 giorni. In caso di violazione della privacy, vengono attuate misure correttive immediate e, ove richiesto, notificata l'Autorità Garante.

### [s4-4] Interventi su impatti rilevanti per i consumatori e gli utilizzatori finali e approcci per la mitigazione dei rischi rilevanti e il conseguimento di opportunità rilevanti in relazione ai consumatori e agli utilizzatori finali, nonché efficacia di tali azioni

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

#### OFFERTA DI PRODOTTI SICURI E DI QUALITÀ

Uno dei principali rischi gestiti dall'azienda riguarda la **distribuzione errata di diete** per utenti allergici o intolleranti, che potrebbe derivare da errori di attivazione o gestione delle prescrizioni alimentari. Per minimizzare questa eventualità, Risto3 ha implementato procedure interne dettagliate, incluse nel manuale di autocontrollo delle strutture, che regolano il processo di somministrazione e garantiscono un monitoraggio costante. Inoltre, il personale dell'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica conduce visite ispettive periodiche nelle strutture, pianifica corsi formativi e fornisce consulenza costante alle cucine, con l'obiettivo di assicurare la corretta applicazione delle procedure e il rispetto degli standard aziendali e normativi.

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

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

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

A supporto della prevenzione e mitigazione degli impatti negativi, Risto3 si avvale di presidi tecnici e professionali interni dedicati alla sicurezza alimentare e dietetica, garantendo un miglioramento continuo delle performance attraverso sistemi strutturati di controllo, formazione e coinvolgimento dell'utenza.

L'Area **sicurezza alimentare e dietetica**, che comprende figure professionali esperte in scienze e tecnologie alimentari, dietetica e nutrizione, in grado di assicurare in modo continuativo l'adeguamento delle pratiche aziendali agli standard igienico-sanitari, ai parametri nutrizionali aggiornati e alle normative di riferimento garantisce l'adozione di protocolli certificati e il rispetto di standard rigorosi permettendo a Risto3 di affrontare in modo efficace i rischi legati alla sicurezza alimentare. L'impiego di competenze qualificate consente di:

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

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

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

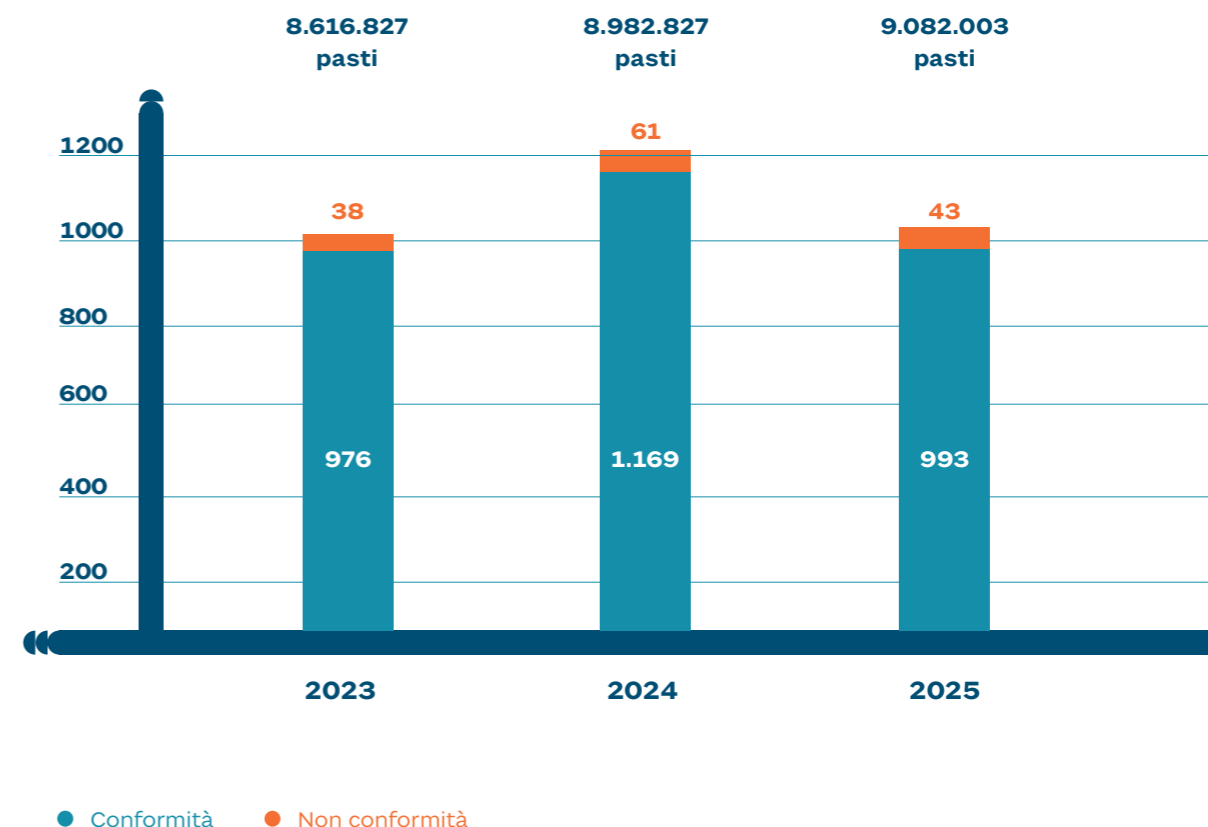
### 1. LE ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE IN AUTOCONTROLLO

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

Nel 2025 sono state eseguite 1.036 analisi (erano 1.247 nel 2024 e 1.014 nel 2023).

Nel triennio 2023-2025 i risultati delle analisi di laboratorio hanno dato un risultato non conforme in un range del 4-5% dei casi.

### ANALISI DI LABORATORIO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE



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

A seguire, una tabella riepilogativa delle analisi effettuate, con un focus sul settore scolastico, per il quale i test risultano conformi al 97%. In generale, la conformità dei test su tutte le aree operative della Cooperativa è del 96%.

I test eseguiti riguardano:

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

|                                | 2025       |                | 2024        |                | 2023       |                |
|--------------------------------|------------|----------------|-------------|----------------|------------|----------------|
|                                | CONFORMITÀ | NON CONFORMITÀ | CONFORMITÀ  | NON CONFORMITÀ | CONFORMITÀ | NON CONFORMITÀ |
| <b>Ristorazione scolastica</b> |            |                |             |                |            |                |
| Prodotti finiti                | 111        | 0              | 118         | 2              | 115        | 1              |
| Acqua                          | 67         | 2              | 66          | 6              | 65         | 3              |
| Materie prime                  | 88         | 117            | 108         | 2              | 124        | 7              |
| Temperatura                    | 110        | 0              | 107         | 0              | 85         | 0              |
| Tamponi                        | 309        | 10             | 321         | 21             | 305        | 11             |
| <b>Altri settori</b>           |            |                |             |                |            |                |
| Prodotti                       | 79         | 2              | 236         | 15             | 57         | 0              |
| Acqua                          | 25         | 2              | 21          | 5              | 17         | 0              |
| Materie prime                  | 17         | 1              | 39          | 3              | 26         | 2              |
| Temperatura                    | 40         | 0              | 34          | 0              | 34         | 0              |
| Tamponi                        | 147        | 19             | 137         | 7              | 148        | 14             |
| <b>Totale</b>                  | <b>993</b> | <b>43</b>      | <b>1187</b> | <b>61</b>      | <b>976</b> | <b>38</b>      |

## 2. AUDIT INTERNI DI CONTROLLO SULLE STRUTTURE

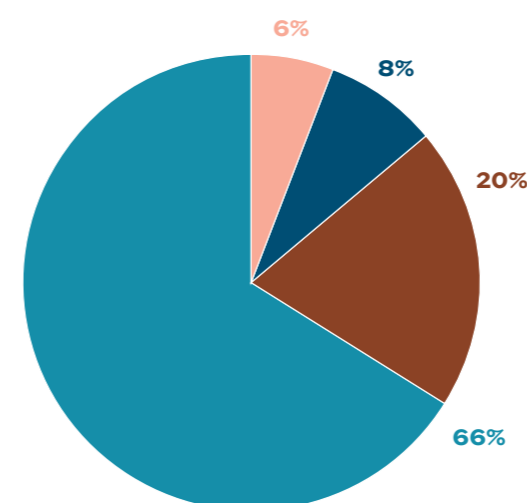
Nel 2025 l'Ufficio Sicurezza Alimentare e Dietetica ha svolto complessivamente 203 audit interni, registrando un ulteriore incremento rispetto agli anni precedenti (158 nel 2024 e 94 nel 2023); sul totale degli audit svolti nel 2025 solo 10 strutture hanno riscontrato criticità per le quali è stata richiesta l'attuazione di misure correttive urgenti. Il monitoraggio delle attività è garantito attraverso un sistema di audit programmati annualmente, che tiene conto della tipologia di servizio e dei volumi di produzione, consentendo un presidio capillare e un miglioramento continuo degli standard di sicurezza alimentare.

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

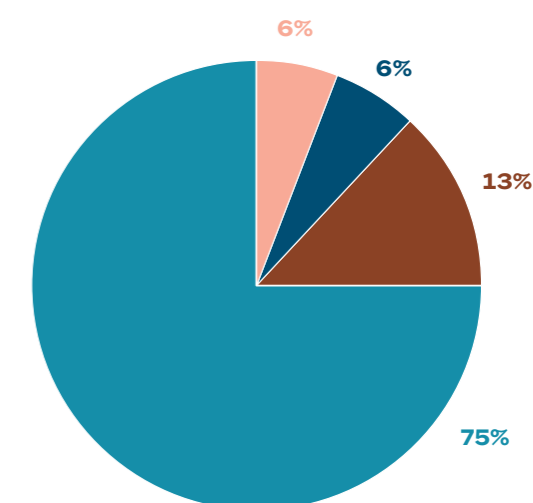
Negli ultimi anni, è stato rafforzato il monitoraggio della fase di distribuzione del pasto, con particolare attenzione alle mense scolastiche. In questo contesto, è stato introdotto un sistema di verifica delle caratteristiche organolettiche delle pietanze, del gradimento degli utenti e della corretta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

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

## AUDIT SVOLTI 2024



## AUDIT SVOLTI 2025



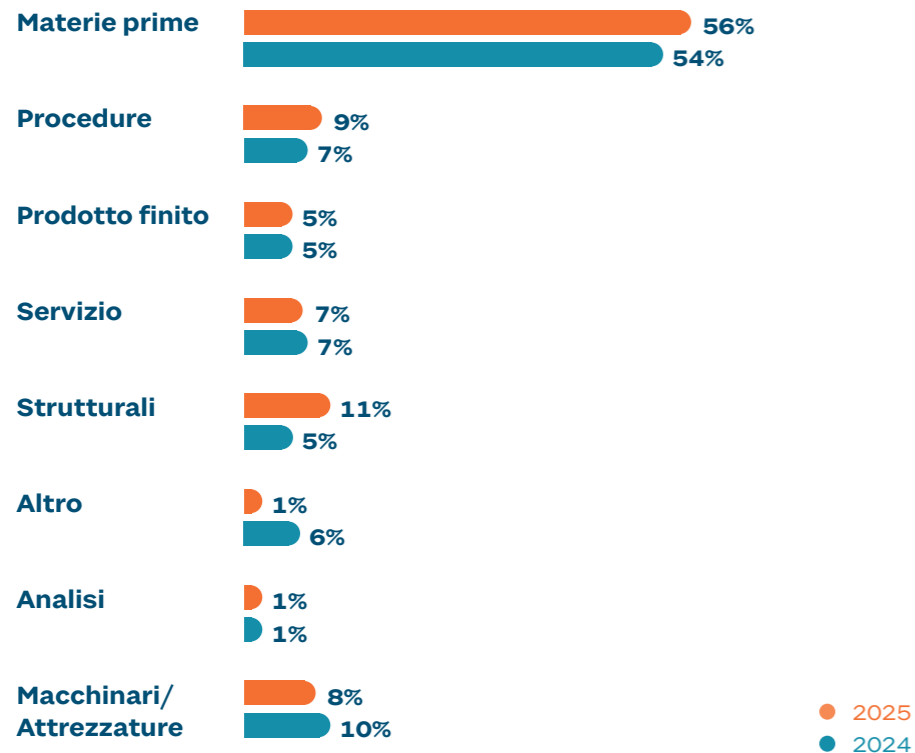
- Ristorazione sanitaria
- Ristoranti e Ristoranti Self
- Ristorazione aziendale e interaziendale
- Ristorazione scolastica

## 3. NON CONFORMITÀ INTERNE

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

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

## AREE DI NON CONFORMITÀ



Nel 2025, sono stati registrati 5621 rilievi, suddivisi per categoria come riportato nel grafico. Più del 56% delle segnalazioni ha riguardato le materie prime, con particolare attenzione al processo di prenotazione e consegna dei prodotti. A seguire, sono state rilevate criticità nella gestione degli aspetti strutturali e delle procedure, oltre a problematiche legate al funzionamento di macchinari e attrezzature. L'origine principale delle non conformità è la struttura operativa, seguita dall'ufficio acquisti e dall'ufficio sicurezza alimentare e dietetica.

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

## 4. VERIFICHE ISPETTIVE ESTERNE

L'attività di audit interno è funzionale, oltre che al mantenimento di standard qualitativi elevati, anche alla prevenzione di potenziali non conformità derivanti da verifiche ispettive esterne ufficiali, che nel 2025 sono state 76 (13 in meno rispetto al 2024 e 18 in meno rispetto al 2023): 66 eseguite dall'Azienda provinciale per i servizi sanitari e 10 eseguite dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità dei Carabinieri (NAS).

Tali verifiche hanno avuto un esito positivo per il 54% dei casi. Gli esiti delle non conformità registrate sono stati principalmente con raccomandazione (16) e con prescrizione (9), cui si aggiungono casi con raccomandazione e prescrizione (4), con note e/o diffide (5) e un caso con sanzione di tipo strutturale (1), dovuti prevalentemente a criticità legate agli immobili in cui Risto3 opera, spesso non di proprietà. Tutte le segnalazioni sono state gestite tempestivamente con azioni correttive a seguito delle indicazioni degli enti ispettori.

Nel corso del 2025 sono state inoltre eseguite 98 ispezioni da parte di enti esterni di controllo incaricati dall'ente pubblico appaltante.

## PROPOSTA DI PASTI SANI ED EQUILIBRATI

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

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

## TUTELA DELLA PRIVACY DEI CLIENTI

Risto3 adotta un sistema strutturato di gestione dei rischi in materia di protezione dei dati personali, finalizzato a garantire la conformità normativa e il **miglioramento continuo delle misure di sicurezza**. Il sistema prevede attività di monitoraggio costante, analisi delle segnalazioni e audit periodici, che consentono di individuare eventuali criticità e aggiornare tempestivamente le procedure interne.

Per mitigare i rischi di distruzione, perdita, alterazione o divulgazione non autorizzata dei dati personali, l'azienda implementa misure tecniche e organizzative proporzionate alla natura dei trattamenti e al livello di rischio identificato. È inoltre attiva una procedura formalizzata per la gestione degli incidenti di sicurezza e dei data breach, che disciplina le fasi di rilevazione, analisi, contenimento e, ove necessario, notifica alle autorità competenti e agli interessati.

L'infrastruttura tecnologica di Risto3 è progettata per garantire **elevati standard di sicurezza e resilienza**, anche in relazione all'evoluzione del contesto operativo, inclusa la diffusione dello smart working e dei servizi in cloud.

L'azienda adotta misure di sicurezza perimetrale per la protezione dell'infrastruttura IT da accessi non autorizzati e minacce esterne, integrate da un modello di segmentazione delle reti volto a limitare la propagazione di eventuali incidenti e a separare ambienti con differenti livelli di criticità. Il monitoraggio continuo del traffico di rete consente l'individuazione tempestiva di anomalie e tentativi di intrusione.

Tali attività sono supportate da un Security Operations Center (SOC) esterno, che affianca il reparto IT nella gestione degli eventi di sicurezza, garantendo un presidio specialistico e una risposta efficace agli incidenti. Inoltre, su endpoint, server e ambienti cloud sono implementati sistemi avanzati di protezione (XDR), in grado di correlare i dati provenienti da diverse fonti e migliorare le capacità di rilevazione e risposta alle minacce.

Il controllo degli accessi, sia fisici sia logici, è regolato attraverso sistemi di autorizzazione e credenziali individuali, con profilazioni coerenti con i ruoli aziendali. La formazione continua del personale e la diffusione di linee guida operative contribuiscono a rafforzare la consapevolezza e le competenze in materia di sicurezza informatica e protezione dei dati.

Nel triennio 2023–2025 Risto3 non ha ricevuto denunce relative alla violazione della privacy dei clienti, né si sono verificati episodi di perdita, furto o accesso non autorizzato ai dati personali. Non sono inoltre pervenuti reclami riguardanti il trattamento dei dati.

L'efficacia del sistema di gestione è monitorata attraverso audit periodici, analisi delle segnalazioni e verifiche di conformità agli standard normativi applicabili, a supporto di un miglioramento continuo delle pratiche adottate.

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

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

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

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

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

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

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

**Programmazione e stato di avanzamento:** Azioni per il monitoraggio e il miglioramento della soddisfazione prevedono la somministrazione di questionari periodici divisi per categoria (ristoranti self-service, mense aziendali e scolastiche, take-away) e distribuiti in formato cartaceo o digitale (tramite e-mail o attraverso QR Code nei punti vendita). Ogni segnalazione viene analizzata per comprenderne le cause e prevenire il ripetersi della problematica. Nel 2025 prosegue l'attività di monitoraggio (in alcune strutture sanitarie con cadenza semestrale) e lo svolgimento di Survey presso le strutture scolastiche. Non vi sono dati comparabili di gradimento sul 2025 in quanto verificati elementi diversi rispetto all'anno precedente. Si procederà nelle attività di monitoraggio prevedendo un'analisi in funzione delle criticità.

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

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

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

**Programmazione e stato di avanzamento:** nel 2025 sono state revisionate e aggiornati i materiali informativi, Per migliorare la comunicazione nei confronti dei nostri clienti abbiamo predisposto dei kit specifici informativi. Per quanto concerne l'accesso alle informazioni aziendali come menu, orari ecc è stata sviluppata e resa pubblica l'app Myristo3.it

### TUTELA DELLA PRIVACY DEI CLIENTI

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

**Risultati attesi:** Riduzione del rischio di violazioni dei dati, maggiore fiducia dei clienti e conformità ai requisiti GDPR / NIS 2.

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

**Programmazione e stato di avanzamento:** Risto3, classificata come soggetto importante ai sensi della Direttiva NIS2, ha avviato il percorso di adeguamento normativo, completando nel 2025 le attività preliminari previste. In continuità con quanto avviato, l'azienda si pone per il 2026 l'obiettivo di proseguire le attività di assessment e di implementare progressivamente le misure tecniche e organizzative richieste dalla normativa.

L'adeguamento alla NIS2 rappresenta per Risto3 un'opportunità strategica per rafforzare ulteriormente la resilienza organizzativa, con obiettivi specifici legati al potenziamento della continuità operativa, allo sviluppo dei sistemi di disaster recovery, al miglioramento della segmentazione delle reti e al consolidamento delle attività di monitoraggio continuo degli eventi di sicurezza.

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

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

# La governance di Risto3

## G1 Condotta delle imprese

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

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

## G1-1 Politiche di condotta aziendale e cultura aziendale

Risto3 consolida il proprio impegno verso una gestione sistemica della condotta aziendale, orientata a una puntuale identificazione e mitigazione degli impatti e dei rischi, nonché alla valorizzazione delle opportunità intrinseche al proprio modello di business. La cultura d'impresa non è statica, ma si alimenta costantemente attraverso politiche strutturate, percorsi formativi e canali di ascolto che trasformano i valori cooperativi in comportamenti quotidiani, coerenti con l'eccellenza operativa e il quadro normativo.

Il Consiglio di Amministrazione guida questa visione, definendo e validando le linee strategiche della condotta aziendale e assicurandone l'integrazione capillare in ogni livello dell'organizzazione.

L'agire di Risto3 trova espressione concreta nella Politica del Sistema di Gestione Integrato e nella Politica per la Parità di Genere, pilastri della sua identità consultabili pubblicamente. Questa impalcatura valoriale si consolida nel 2025 attorno a otto direttrici strategiche, essenziali per generare valore condiviso nel tempo:

- 1. Sostenibilità e resilienza economica: Promuoviamo una crescita che coniughi solidità finanziaria e visione a lungo termine, garantendo stabilità futura alla Cooperativa.**
- 2. Qualità come processo evolutivo: Manteniamo un focus rigoroso su processi e servizi, anticipando le sfide del mercato e coinvolgendo i collaboratori nel miglioramento continuo degli standard**
- 3. Valorizzazione del capitale umano: Mettiamo le persone al centro, investendo in percorsi di formazione, sicurezza e benessere, promuovendo attivamente l'equità e l'inclusione in ogni sua forma.**
- 4. Cultura della salute e sicurezza: Rafforziamo l'impegno nella prevenzione e nell'innovazione tecnologica per garantire ambienti di lavoro sempre più sicuri e protetti.**

**5. Responsabilità sociale e di filiera: Tuteliamo i diritti fondamentali e promuoviamo l'adozione di buone pratiche di sostenibilità anche presso i nostri partner e fornitori.**

**6. Strategia per la tutela ambientale: Agiamo per ridurre l'impronta ecologica delle nostre attività, orientando le scelte aziendali verso modelli a basso impatto.**

**7. Integrità, legalità e trasparenza: Operiamo nel pieno rispetto delle norme, adottando modelli organizzativi che facciano dell'etica e della trasparenza il motore di ogni operazione.**

**8. Relazioni di valore e Stakeholder Engagement: Coltiviamo alleanze strategiche e manteniamo un dialogo aperto e verificabile con clienti, istituzioni e comunità locali.**

Risto3 opera attraverso un modello organizzativo dinamico, volto a presidiare l'integrità aziendale e a prevenire i rischi in modo proattivo. Questa condotta si riflette in una comunicazione responsabile e trasparente verso tutti i portatori di interesse.

A presidio di questi impegni, restano fondamentali il **Codice Etico, la Politica del Sistema di Gestione Integrato e il Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo (ex D. Lgs. 231/2001)**: strumenti che formalizzano i principi guida e definiscono il perimetro di responsabilità entro cui la Cooperativa continua a crescere.

## CODICE ETICO

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

## POLITICA DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO

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

La Politica rappresenta gli indirizzi e obiettivi generali da seguire nei diversi aspetti della vita aziendale per assicurare che ogni giorno si lavori per una ristorazione sostenibile, migliorando i propri risultati ambientali, sociali ed economici, contribuendo agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. In particolare, tale politica definisce regole e comportamenti per gestire e migliorare i seguenti aspetti:

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

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

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

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

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

Risto3 agisce nel rigoroso rispetto delle leggi e dei regolamenti per tutte le attività e nei territori in cui opera. Per tale motivo, nel corso del periodo oggetto di rendicontazione non si sono verificati casi significativi di non conformità a leggi e regolamenti. La Cooperativa è stata destinataria di nove sanzioni monetarie per un totale complessivo di circa 16 mila euro (dato sostanzialmente in linea con l'anno precedente) riconducibili perlopiù a penali previste dal capitolato d'appalto.

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

### STRUMENTI DI GOVERNANCE E CERTIFICAZIONI

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

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

Le certificazioni ottenute da Risto3 in materia di attenzione al cliente, alle persone e tutela ambientale rappresentano il risultato di questa visione aziendale orientata al miglioramento globale della gestione. La Cooperativa si impegna nell'aggiornamento costante delle certificazioni, adeguandole alle revisioni internazionali. La conformità del sistema rispetto alle normative è garantita mediante audit

interni periodici presso le strutture operative e audit di sistema sui processi aziendali. Nel 2025 sono proseguiti gli audit periodici sulle certificazioni in essere, che hanno confermato la validità dei certificati e garantito la continuità del percorso di qualità e sicurezza.

| ATTENZIONE PER IL CLIENTE                                                                | ATTENZIONE PER LE PERSONE                                                                 | ATTENZIONE PER L'AMBIENTE                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| UNI EN ISO 9001:2015 - Sistema di Gestione della Qualità                                 | UNI EN ISO 45001:2018 - Sistema di Gestione della Sicurezza e della Salute dei Lavoratori | UNI EN ISO 14001:2015 - Sistema di Gestione Ambientale |
| UNI EN ISO 22000:2018 <sup>20</sup> - Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare     | FAMILY AUDIT – Conciliazione Famiglia-Lavoro                                              |                                                        |
| UNI EN ISO 22005:2008 <sup>20</sup> - Sistema di Gestione della Tracciabilità Alimentare | Certificazione UNI PdR 125:2022 – Parità di Genere                                        |                                                        |

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

## G1-2 Gestione delle relazioni con i fornitori

Il legame con il territorio rimane il principio guida della strategia di acquisto di Risto3, che privilegia una filiera corta che garantisce freschezza e riduzione dell'impatto ambientale. Attualmente, la Cooperativa adotta un sistema strutturato di qualifica dei fornitori che valuta parametri di affidabilità, territorialità e qualità. Questo impegno si concretizza ad esempio in modo esemplare nella gestione della ristorazione scolastica, dove l'adozione delle linee guida LEARN per l'educazione alimentare rappresenta il punto di partenza per una riflessione più ampia sulla responsabilità della filiera. Attraverso l'integrazione di questi criteri nel processo di qualifica, Risto3 si impegna a trasformare la gestione del pasto in un'azione consapevole di tutela globale, assicurando che il valore generato arrivi dal benessere del consumatore fino al rispetto di chi produce le materie prime.

La Cooperativa applica un sistema strutturato di qualifica dei fornitori, gestito dall'Ufficio Acquisti, e monitora annualmente la qualifica dei fornitori secondo criteri specifici che includono affidabilità, requisiti tecnici, flessibilità organizzativa, territorialità, condizioni contrattuali, specifiche di prodotto e certificazioni di qualità. I fornitori risultano qualificati se raggiungono un punteggio minimo di 50 al termine del processo. Attualmente, pur mantenendo elevati standard operativi, i criteri di selezione e valutazione dei fornitori non includono ancora parametri specifici legati alla sostenibilità sociale e ambientale. Risto3, consapevole dell'importanza di integrare questi aspetti per un presidio più completo e responsabile degli impatti di sostenibilità lungo tutta la nostra catena di fornitura, si impegnerà per condurre un'attività di mappatura e due diligence della sua catena del valore che consentirà di implementare in futuro l'integrazione di criteri di sostenibilità sociale e ambientale nel processo di qualifica dei fornitori.

<sup>20</sup> Certificazioni di sito.

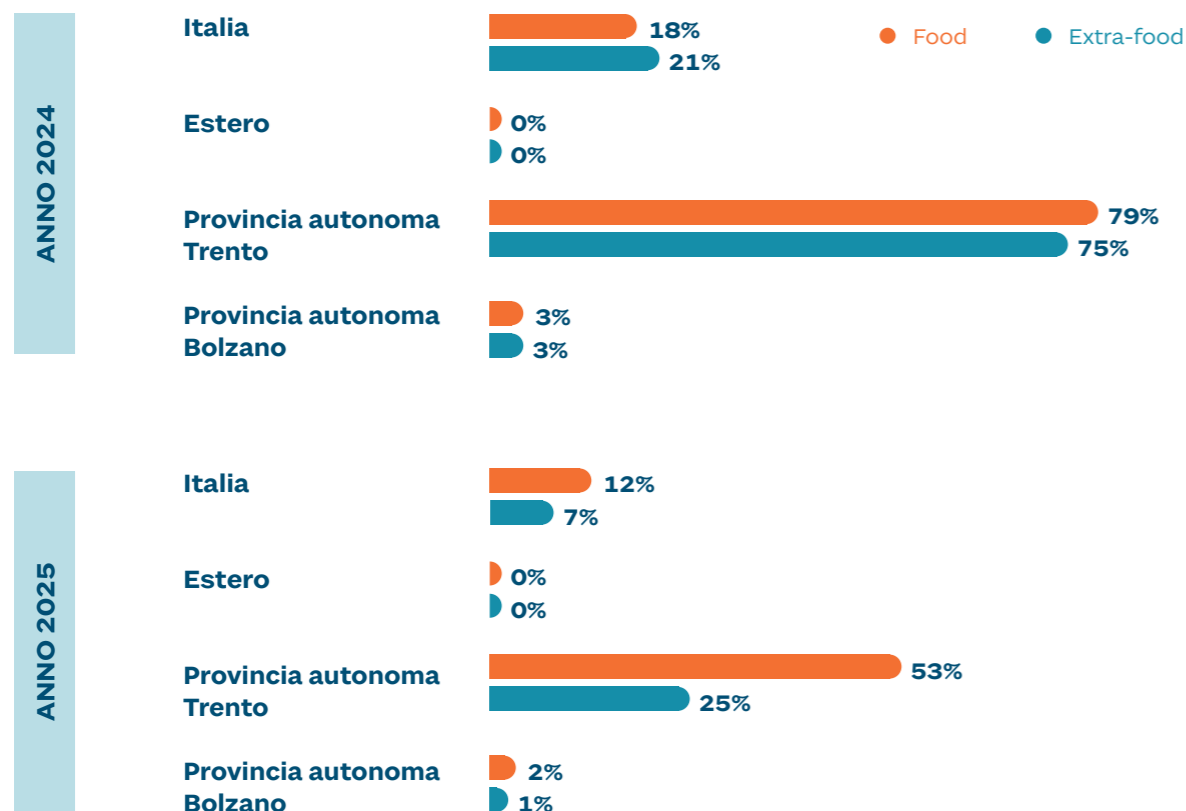
Nel settore food, la media dei punteggi ottenuti nel 2024 è stata pari a 79/100: tale punteggio è stato confermato anche nel 2025. Attualmente, il 97% del fatturato del settore food è coperto da fornitori qualificati.

Nel corso del 2025, Risto3 ha confermato la solidità della propria rete di fornitura collaborando con un totale di 650 partner commerciali, per un volume complessivo di acquisti pari quasi 38 milioni di euro (al netto di IVA). Questo dato segna una crescita rispetto ai €35,3 milioni del 2024, accompagnata da una parziale riclassificazione della distribuzione geografica della spesa: sebbene il legame territoriale resti prioritario con il 57% dei fornitori avente sede in Provincia di Trento, si osserva una maggiore apertura verso il mercato nazionale, con gli acquisti in Italia che passano dal 19% al 38% del volume totale.

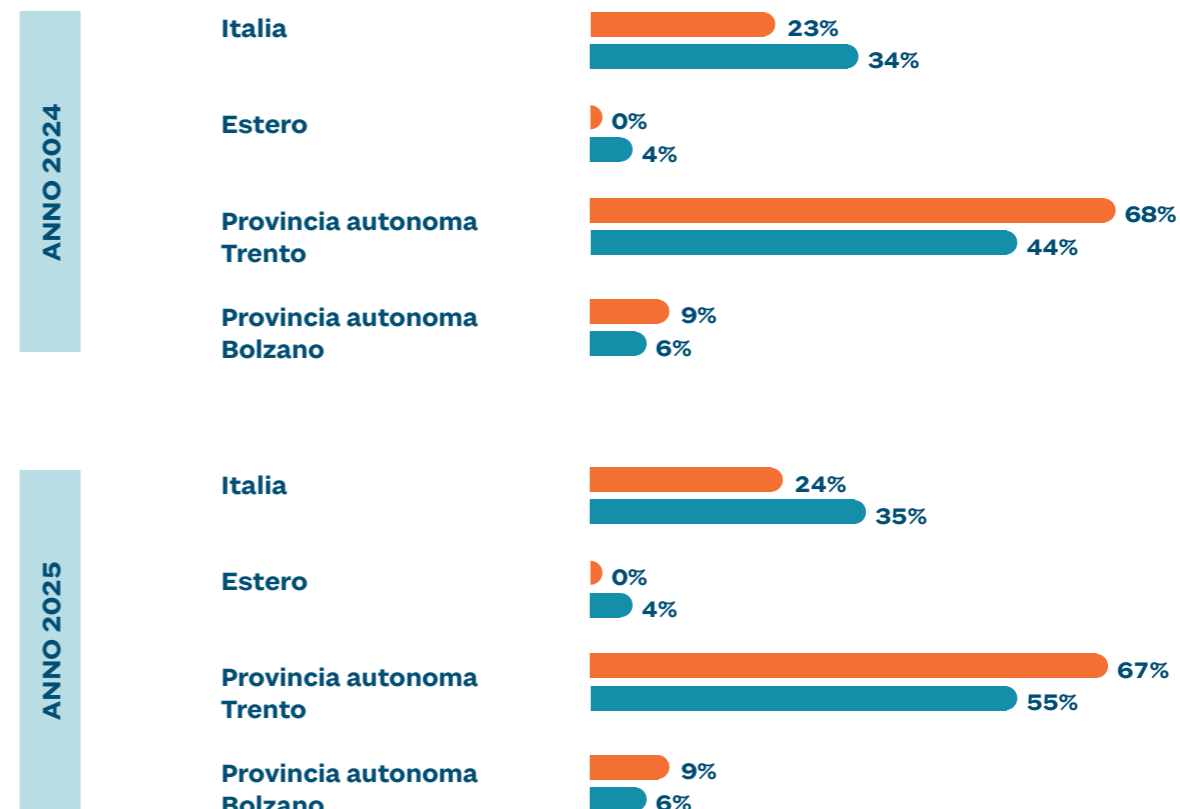
Il comparto Food continua a rappresentare il cuore pulsante degli approvvigionamenti aziendali, assorbendo circa il 65% della spesa complessiva (€ 24,6 milioni). In questo settore, la territorialità si conferma un asset strategico irrinunciabile, con il 67% dei fornitori proveniente dal territorio trentino. Parallelamente, il comparto Extra-Food, pur gestendo una platea di fornitori numericamente superiore (527 unità), presenta un impatto economico più contenuto, pari a circa €13,3 milioni; tuttavia, è proprio in questo ambito che si registra la massima concentrazione di spesa locale, con ben il 78% del budget destinato a realtà della Provincia Autonoma di Trento.

L'analisi complessiva dei dati evidenzia come, nonostante la platea dei fornitori extra-alimentari sia più vasta, la capacità di spesa della Cooperativa resti strutturalmente focalizzata sul settore alimentare. In entrambi i comparti, Risto3 persegue una strategia orientata alla filiera corta e alla qualificazione dei partner, garantendo elevati standard.

#### % DI SPESA PER SEDE DEL FORNITORE



#### % DI FORNITORI PER AREA GEOGRAFICA



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

Risto3 fonda la propria operatività su una cultura aziendale improntata alla legalità e all'integrità, adottando un sistema strutturato di presidi volti a prevenire ogni forma di corruzione, attiva e passiva. Il pilastro di questo impegno è il **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo ex D. Lgs. 231/2001**, adottato sin dal 2008 e costantemente aggiornato per rispondere alle evoluzioni normative e dimensionali della Cooperativa. Il Modello, redatto in conformità alle Linee Guida di Confindustria e Confcooperative, integra volontariamente misure ispirate alla normativa sulla prevenzione della corruzione nella Pubblica Amministrazione (L. 190/2012 e Linee Guida ANAC), una scelta coerente con la significativa presenza di Risto3 nel mercato degli appalti pubblici.

L'efficacia di questo sistema è garantita da un rigoroso risk assessment che identifica le attività "sensibili" — come la partecipazione a gare, i rapporti con la Pubblica Amministrazione e gli acquisti — e definisce presidi di controllo specifici: dalla separazione delle funzioni alla tracciabilità dei flussi finanziari, fino all'inserimento di clausole etiche nei contratti con i partner. A vigilare sull'osservanza e sull'aggiornamento del Modello è un **Organismo di Vigilanza (OdV)** indipendente, dotato di pieni poteri di iniziativa e controllo, che riferisce periodicamente al Consiglio di Amministrazione sull'adeguatezza del sistema preventivo.

Nel corso del 2024 e del 2025, Risto3 ha ulteriormente consolidato i propri protocolli di correttezza nei rapporti con la Pubblica Amministrazione e in materia di regali e liberalità, recependo tempestivamente le integrazioni al catalogo dei reati-presupposto. Parallelamente, è stato perfezionato il sistema di **Whistleblowing**, in piena conformità al D. Lgs. 24/2023. Attraverso canali dedicati — sia digitali che fisici — dipendenti e stakeholder possono segnalare, anche in forma anonima, condotte illecite o irregolarità, beneficiando delle più elevate tutele di riservatezza. A seguito delle segnalazioni pervenute nel biennio 2023-2024 (tutte gestite e archiviate poiché ritenute infondate), si evidenzia che nel corso dell'esercizio 2025 non sono pervenute nuove segnalazioni, né in ambito 231 né attraverso il sistema di Whistleblowing, a conferma dell'efficacia delle attività di sensibilizzazione e del solido clima etico aziendale.

La promozione di questi valori passa attraverso una formazione continua e differenziata: ogni lavoratore di Risto3 è attivamente coinvolto in percorsi di aggiornamento volti a tradurre i principi del Codice Etico e del Codice di Condotta Commerciale in comportamenti quotidiani. Questo impegno trasforma la conformità normativa in un vantaggio competitivo, assicurando che la crescita della Cooperativa avvenga sempre nel segno della massima trasparenza e responsabilità verso la comunità e le istituzioni.

## **[G1-4] Episodi di corruzione attiva o passiva**

Nel corso del biennio 2024-2025, Risto3 non ha rilevato casi accertati di corruzione attiva o passiva. Non si sono verificati episodi che abbiano comportato sanzioni disciplinari, licenziamenti di personale, né la risoluzione o il mancato rinnovo di contratti con partner commerciali per violazioni legate a comportamenti corruttivi.

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

## **[G1-6] Prassi di pagamento**

Risto3 adotta un sistema di gestione dei pagamenti strutturato, volto a garantire il rispetto delle condizioni contrattuali e la regolarità delle transazioni con i fornitori, con particolare attenzione alle PMI.

Nel corso del 2025, Risto3 ha ulteriormente ottimizzato la gestione dei flussi finanziari verso i propri partner, riducendo il tempo medio di ritardo nel pagamento delle fatture a meno di 3 giorni (2,96 giorni), un risultato in netto miglioramento rispetto ai 4,06 giorni dell'esercizio precedente.

Le tempistiche di pagamento riflettono la complessità delle diverse categorie merceologiche. Nel settore food, il piano dei pagamenti vede il 27% dei fornitori liquidato a 30 giorni, il 14% a 45 giorni, il 19% a 60 giorni e il restante 38% a 75 giorni. Per quanto riguarda il comparto extra-food, la metà dei pagamenti (50%) avviene a 30 giorni, mentre il 33% è saldato a 60 giorni e il 13% a 90 giorni.

L'analisi della conformità ai termini contrattuali evidenzia un elevato grado di affidabilità: per i fornitori food, il 71% dei pagamenti avviene entro le scadenze pattuite, quota che sale all'84% se si considerano i ritardi tecnici inferiori a una settimana (dato sostanzialmente in linea con l'85% totale del 2024). Nel comparto extra-food, la puntualità è ancora più marcata, con il 92% dei pagamenti effettuati regolarmente, valore che raggiunge il 94% includendo i minimi scostamenti settimanali.

Nel calcolo dei giorni di ritardo medi di pagamento delle fatture con scadenza nell'esercizio di riferimento, non sono state considerate le fatture contestate e sospese. Si conferma, inoltre, l'assenza di procedimenti giudiziari pendenti dovuti a ritardi di pagamento, a testimonianza di una gestione del credito sana e trasparente.

# Appendice

## 306-3

| RIFIUTI PER COMPOSIZIONE <sup>21</sup>                   | U.M.       | 2023             | 2024             | 2025             |
|----------------------------------------------------------|------------|------------------|------------------|------------------|
|                                                          |            | RIFIUTI PRODOTTI | RIFIUTI PRODOTTI | RIFIUTI PRODOTTI |
| NON PERICOLOSI                                           | Tonnellate |                  |                  |                  |
| Fanghi da operazioni di lavaggio e pulizia               |            | 323,61           | 312,49           | 364,20           |
| Oli e grassi commestibili                                |            | 7,19             | 8,26             | 8,19             |
| Toner                                                    |            | 0,08             | -                | -                |
| Imballaggi in legno                                      |            | 0,78             | 2,76             | 0,79             |
| Apparecchiature fuori uso                                |            | 2,76             | 4,08             | 2,00             |
| Ferro e acciaio                                          |            | 2,52             | 1,32             | 1,01             |
| Materiali da costruzione a base di gesso                 |            | -                | -                | -                |
| Plastica                                                 |            | -                | 0,12             | -                |
| Rifiuti biodegradabili                                   |            | 0,58             | 0,03             | -                |
| Rifiuti ingombranti                                      |            | -                | -                | 5,97             |
| Rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione |            | 0,42             | 0,46             | 12,63            |
| Vetro                                                    |            | 0,20             | -                | -                |
| Medicinali                                               |            | 0,01             | -                | -                |
| Resine a scambio ionico saturate o esaurite              |            | -                | 0,01             | -                |
| <b>TOTALE non pericolosi</b>                             |            | <b>338,15</b>    | <b>329,53</b>    | <b>398,66</b>    |

<sup>21</sup> Per la tipologia di business non è possibile utilizzare materie prime relative al core business che provengono da riciclo.

| PERICOLOSI                                                                                                                                                | 2023          | 2024          | 2025          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|---------------|
| Apparecchiature fuori uso, contenenti clorofluorocarburi, HCFC, HFC                                                                                       | 0,35          | 1,09          | 0,28          |
| Apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolosi                                                                                               | -             | 0,28          | -             |
| Assorbenti, materiali filtranti (inclusi filtri dell'olio non specificati altrimenti), stracci e indumenti protettivi, contaminati da sostanze pericolose | 0,04          | -             | -             |
| Oli minerali per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati                                                                                       | 0,04          | -             | -             |
| Gas in contenitori a pressione (compresi gli halon), contenenti sostanze pericolose                                                                       | 0,02          | 0,01          | -             |
| Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio                                                                                                    | 0,05          | -             | -             |
| <b>TOTALE pericolosi</b>                                                                                                                                  | <b>0,48</b>   | <b>1,38</b>   | <b>0,28</b>   |
| <b>Totale rifiuti</b>                                                                                                                                     | <b>338,63</b> | <b>330,91</b> | <b>398,94</b> |

| INDIFFERENZIATO PRODOTTO      | U.M. | 2023   | 2024   | 2025   |
|-------------------------------|------|--------|--------|--------|
| Indifferenziato <sup>22</sup> | m3   | 250,59 | 272,61 | 488,45 |

## 302-1/ 302-3/305-1/305-2/305-4<sup>23</sup>

| CONSUMI/EMISSIONI SCOPE 1 | U.M.               | 2023   | 2024   | 2025   |
|---------------------------|--------------------|--------|--------|--------|
| Benzina per autovetture   | Gj                 | 199    | 615    | 1.056  |
|                           | tCO <sub>2</sub> e | 12     | 38     | 64     |
| Gasolio per autovetture   | Gj                 | 1.444  | 1.675  | 1.397  |
|                           | tCO <sub>2</sub> e | 96     | 111    | 95     |
| Gas naturale              | Gj                 | 14.227 | 14.977 | 14.749 |
|                           | tCO <sub>2</sub> e | 723    | 759    | 750    |

<sup>22</sup> Dato stimato a partire dal numero di svuotamenti addebitati dal provider del servizio di raccolta urbana.

<sup>23</sup> I dati di intensità energetica sono calcolati sui pasti effettivamente prodotti dalle utenze con consumi rendicontati. Sono considerati anche i consumi della sede per il 100%.

|                                                                |                               |             |             |             |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Intensità energetica                                           | Gj/1000 pasti                 | 4,021       | 3,594       | 4,7281      |
| Intensità emissioni Scope 1                                    | tCO <sub>2</sub> e/1000 pasti | 0,190       | 0,182       | 0,2499      |
| <b>CONSUMI/EMISSIONI SCOPE 2 - ENERGIA ELETTRICA</b>           | <b>U.M.</b>                   | <b>2023</b> | <b>2024</b> | <b>2025</b> |
| Energia elettrica - da fonti rinnovabili                       | Gj                            | 12.114      | 13.098      | 14.238      |
| Energia elettrica - da fonti rinnovabili - mkt                 | tCO <sub>2</sub> e            | -           | -           | -           |
| Energia elettrica - da fonti rinnovabili - location based      | tCO <sub>2</sub> e            | 795         | 937         | 1.018       |
| Intensità energetica scope 2 energia elettrica                 | Gj/1000 pasti                 | 4,031       | 3,451       | 4,515       |
| Intensità emissioni scope 2 energia elettrica - market based   | tCO <sub>2</sub> e/1000 pasti | -           | -           | -           |
| Intensità emissioni scope 2 energia elettrica - location based |                               | 0,265       | 0,247       | 0,263       |
| <b>CONSUMI/EMISSIONI SCOPE 2 - ENERGIA TERMICA</b>             | <b>U.M.</b>                   | <b>2023</b> | <b>2024</b> | <b>2025</b> |
| Energia termica - da fonti rinnovabili                         | Gj                            | 1.042       | 1.407       | 976         |
| Energia termica - da fonti rinnovabili - mkt                   | tCO <sub>2</sub> e            | -           | -           | -           |
| Energia termica - da fonti rinnovabili- location               | tCO <sub>2</sub> e            | 63          | 101         | 70          |
| Intensità energetica scope 2 energia termica                   | Gj/1000 pasti                 | 7,530       | 9,617       | 6,652       |
| Intensità emissioni scope 2 energia termica - market based     | tCO <sub>2</sub> e/1000 pasti | -           | -           | -           |
| Intensità emissioni scope 2 energia termica - location based   |                               | 0,458       | 0,688       | 0,476       |
|                                                                | <b>U.M.</b>                   | <b>2023</b> | <b>2024</b> | <b>2025</b> |
| Totale consumi energetici                                      | Gj                            | 29.026      | 31.772      | 32.416      |
| Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 - market based              | tCO <sub>2</sub> e            | 831         | 908         | 909         |
| Totale emissioni Scope 1 + Scope 2 - location based            | tCO <sub>2</sub> e            | 1.689       | 1.946       | 1.997       |

### 303-3

| PRELIEVO IDRICO                                                   | U.M.       | 2023        |                                                    | 2024     |                                                    | 2025     |                                                    |
|-------------------------------------------------------------------|------------|-------------|----------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------|
|                                                                   |            | Totale      | di cui in aree soggette a potenziale stress idrico | Totale   | di cui in aree soggette a potenziale stress idrico | Totale   | di cui in aree soggette a potenziale stress idrico |
| <b>ACQUE DI SUPERFICIE</b>                                        |            |             |                                                    |          |                                                    |          |                                                    |
| Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)              | Mega-litri | -           | -                                                  | -        | -                                                  | -        | -                                                  |
| Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali) |            | -           | -                                                  | -        | -                                                  | -        | -                                                  |
| <b>TOT Acque di superficie</b>                                    |            | <b>-</b>    | <b>-</b>                                           | <b>-</b> | <b>-</b>                                           | <b>-</b> | <b>-</b>                                           |
| <b>ACQUE SOTTERRANEE</b>                                          |            |             |                                                    |          |                                                    |          |                                                    |
| Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)              | Mega-litri | 1,64        | -                                                  | -        | -                                                  | -        | -                                                  |
| Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali) |            | -           | -                                                  | -        | -                                                  | -        | -                                                  |
| <b>TOT Acque sotterranee</b>                                      |            | <b>1,64</b> | <b>-</b>                                           | <b>-</b> | <b>-</b>                                           | <b>-</b> | <b>-</b>                                           |
| <b>ACQUA DI MARE</b>                                              |            |             |                                                    |          |                                                    |          |                                                    |
| Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)              | Mega-litri | -           | -                                                  | -        | -                                                  | -        | -                                                  |
| Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali) |            | -           | -                                                  | -        | -                                                  | -        | -                                                  |
| <b>TOT Acqua di mare</b>                                          |            | <b>-</b>    | <b>-</b>                                           | <b>-</b> | <b>-</b>                                           | <b>-</b> | <b>-</b>                                           |
| <b>ACQUA PRODOTTA</b>                                             |            |             |                                                    |          |                                                    |          |                                                    |
| Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)              | Mega-litri | -           | -                                                  | -        | -                                                  | -        | -                                                  |
| Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali) |            | -           | -                                                  | -        | -                                                  | -        | -                                                  |
| <b>TOT Acqua prodotta</b>                                         |            | <b>-</b>    | <b>-</b>                                           | <b>-</b> | <b>-</b>                                           | <b>-</b> | <b>-</b>                                           |

| RISORSE IDRICE DI TERZE PARTI                                     |            |              |          |              |          |              |          |
|-------------------------------------------------------------------|------------|--------------|----------|--------------|----------|--------------|----------|
| Acqua dolce (≤1.000 mg/l di solidi disciolti totali)              | Mega-litri | 30,13        | -        | 22,51        | -        | 24.01        | -        |
| Altre tipologie di acqua (>1.000 mg/l di solidi disciolti totali) | 24.01      | -            | -        | -            | -        | -            | -        |
| <b>TOT Acque di terze parti</b>                                   |            | <b>30,13</b> | <b>-</b> | <b>22,51</b> | <b>-</b> | <b>24.01</b> | <b>-</b> |
| <b>PRELIEVO IDRICO TOTALE</b>                                     |            | <b>31,77</b> | <b>-</b> | <b>22,51</b> | <b>-</b> | <b>24.01</b> | <b>-</b> |
| <b>PRELIEVO IDRICO TOTALE</b>                                     |            | <b>100%</b>  | <b>-</b> | <b>100%</b>  | <b>-</b> | <b>100%</b>  | <b>-</b> |

## 2-7

| Numero di dipendenti del c.d. "Progettone" per genere | 2023      | 2024      | 2025      |
|-------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Uomini                                                | 13        | 11        | 11        |
| Donne                                                 | 43        | 42        | 29        |
| <b>Totale</b>                                         | <b>56</b> | <b>53</b> | <b>40</b> |

## 2-8

| Numero di lavoratori che non sono dipendenti e le cui mansioni sono controllate dall'organizzazione | 2023      |           |           | 2024      |           |           | 2025      |           |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|                                                                                                     | Uomini    | Donne     | Totale    | Uomini    | Donne     | Totale    | Uomini    | Donne     | Totale    |
| Stage extracurricolari                                                                              | 14        | 16        | 30        | 9         | 24        | 33        | 2         | 7         | 9         |
| Personale in distacco                                                                               | 5         | 1         | 6         | 8         | 4         | 12        | 6         | 5         | 11        |
| Somministrati <sup>24</sup>                                                                         | 3         | 9         | 12        | 95        | 26        | 31        | 5         | 14        | 19        |
| <b>Totale</b>                                                                                       | <b>22</b> | <b>26</b> | <b>48</b> | <b>22</b> | <b>54</b> | <b>76</b> | <b>13</b> | <b>26</b> | <b>39</b> |

<sup>24</sup> Dato medio per l'anno di riferimento.

## 401-1<sup>25</sup>

| NUMERO DI DIPENDENTI ASSUNTI PER GENERE | 2023       | 2024       | 2025       |
|-----------------------------------------|------------|------------|------------|
| Uomini                                  | 56         | 65         | 71         |
| Donne                                   | 271        | 164        | 206        |
| <b>Totale</b>                           | <b>327</b> | <b>229</b> | <b>277</b> |

| NUMERO DI DIPENDENTI ASSUNTI PER FASCIA D'ETÀ | 2023       | 2024       | 2025       |
|-----------------------------------------------|------------|------------|------------|
| <30                                           | 69         | 60         | 76         |
| 30-50                                         | 194        | 123        | 141        |
| >50                                           | 64         | 46         | 60         |
| <b>Totale</b>                                 | <b>327</b> | <b>229</b> | <b>277</b> |

| TASSO DI ASSUNZIONI PER GENERE % | 2023         | 2024         | 2025         |
|----------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| Uomini                           | 35,90        | 38,92        | 40,57        |
| Donne                            | 22,12        | 13,46        | 16,95        |
| <b>Totale</b>                    | <b>23,68</b> | <b>16,53</b> | <b>19,93</b> |

| TASSO DI ASSUNZIONI PER FASCIA D'ETÀ % | 2023         | 2024         | 2025         |
|----------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| <30                                    | 72,63        | 61,86        | 74,51        |
| 30-50                                  | 33,56        | 18,33        | 21,63        |
| >50                                    | 9,04         | 7,46         | 9,43         |
| <b>Totale</b>                          | <b>23,68</b> | <b>16,53</b> | <b>19,93</b> |

| NUMERO DI DIPENDENTI CESSATI PER GENERE | 2023       | 2024       | 2025       |
|-----------------------------------------|------------|------------|------------|
| Uomini                                  | 41         | 74         | 66         |
| Donne                                   | 253        | 205        | 223        |
| <b>Totale</b>                           | <b>294</b> | <b>279</b> | <b>289</b> |

<sup>25</sup> Il numero degli assunti e dei cessati è stato calcolato al netto delle riassunzioni avvenute nell'anno di riferimento.

| NUMERO DI DIPENDENTI CESSATI PER FASCIA D'ETÀ | 2023       | 2024       | 2025       |
|-----------------------------------------------|------------|------------|------------|
| <30                                           | 32         | 70         | 52         |
| 30-50                                         | 146        | 101        | 143        |
| >50                                           | 116        | 108        | 94         |
| <b>Totale</b>                                 | <b>294</b> | <b>279</b> | <b>289</b> |

| TASSO DI TURNOVER PER GENERE (CESSATI) % | 2023         | 2024         | 2025         |
|------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| Uomini                                   | 26,28        | 44,31        | 37,71        |
| Donne                                    | 20,65        | 16,83        | 18,35        |
| <b>Totale</b>                            | <b>21,29</b> | <b>20,14</b> | <b>20,79</b> |

| TASSO DI TURNOVER PER FASCIA D'ETÀ (CESSATI) % | 2023         | 2024         | 2025         |
|------------------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| <30                                            | 33,68        | 72,16        | 50,98        |
| 30-50                                          | 25,26        | 15,05        | 21,93        |
| >50                                            | 16,38        | 17,50        | 14,78        |
| <b>Totale</b>                                  | <b>21,29</b> | <b>20,14</b> | <b>20,79</b> |

#### 401-3

| Numero di dipendenti che hanno avuto diritto al congedo parentale per genere | 2023      |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Uomini                                                                       | 7         |
| Donne                                                                        | 50        |
| <b>Totale</b>                                                                | <b>57</b> |

| Numero di dipendenti che hanno usufruito del congedo parentale per genere | 2023      |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Uomini                                                                    | 7         |
| Donne                                                                     | 50        |
| <b>Totale</b>                                                             | <b>57</b> |

| Numero di dipendenti che sono tornati al lavoro durante il periodo di rendicontazione dopo aver usufruito del congedo parentale per genere | 2023      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Uomini                                                                                                                                     | 6         |
| Donne                                                                                                                                      | 49        |
| <b>Totale</b>                                                                                                                              | <b>55</b> |

| Dipendenti che sono tornati al lavoro dopo aver usufruito del congedo parentale e che sono ancora dipendenti dell'organizzazione nei 12 mesi successivi al rientro per genere | 2023      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Uomini                                                                                                                                                                        | 5         |
| Donne                                                                                                                                                                         | 47        |
| <b>Totale</b>                                                                                                                                                                 | <b>52</b> |

| Tasso di rientro al lavoro per genere | 2023         |
|---------------------------------------|--------------|
| Uomini                                | 85,71        |
| Donne                                 | 98           |
| <b>Totale</b>                         | <b>96,49</b> |

| Tasso di retention per genere | 2023         |
|-------------------------------|--------------|
| Uomini                        | 83,33        |
| Donne                         | 95,92        |
| <b>Totale</b>                 | <b>94,55</b> |

## 403-9

| INFORTUNI - DIPENDENTI                                                                         | 2023             | 2024             | 2025             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| <b>Numero totale di ore lavorate</b>                                                           | <b>1.236.738</b> | <b>1.454.866</b> | <b>1.376.721</b> |
| Uomini                                                                                         | 230.180          | 346.250          | 272.074          |
| Donne                                                                                          | 1.006.558        | 1.108.615        | 1.104.647        |
| <b>NUMERO TOTALE DI INFORTUNI SUL LAVORO REGISTRABILI</b>                                      | <b>37</b>        | <b>49</b>        | <b>46</b>        |
| <b>Sul lavoro</b>                                                                              | <b>31</b>        | <b>40</b>        | <b>38</b>        |
| Uomini                                                                                         | 6                | 12               | 5                |
| Donne                                                                                          | 25               | 28               | 33               |
| <b>In itinere</b>                                                                              | <b>6</b>         | <b>9</b>         | <b>8</b>         |
| Uomini                                                                                         | 1                | 2                | 1                |
| Donne                                                                                          | 5                | 7                | 7                |
| <b>NUMERO TOTALE DI DECESSI RISULTANTI DA INFORTUNI SUL LAVORO</b>                             | <b>0</b>         | <b>0</b>         | <b>0</b>         |
| <b>Sul lavoro</b>                                                                              | <b>0</b>         | <b>0</b>         | <b>0</b>         |
| Uomini                                                                                         | 0                | 0                | 0                |
| Donne                                                                                          | 0                | 0                | 0                |
| <b>In itinere</b>                                                                              | <b>0</b>         | <b>0</b>         | <b>0</b>         |
| Uomini                                                                                         | 0                | 0                | 0                |
| Donne                                                                                          | 0                | 0                | 0                |
| <b>NUMERO TOTALE DI INFORTUNI SUL LAVORO CON GRAVI CONSEGUENZE (AD ESCLUSIONE DEI DECESSI)</b> | <b>0</b>         | <b>0</b>         | <b>0</b>         |
| <b>Sul lavoro</b>                                                                              | <b>0</b>         | <b>0</b>         | <b>0</b>         |
| Uomini                                                                                         | 0                | 0                | 0                |
| Donne                                                                                          | 0                | 0                | 0                |
| <b>In itinere</b>                                                                              | <b>0</b>         | <b>0</b>         | <b>0</b>         |
| Uomini                                                                                         | 0                | 0                | 0                |
| Donne                                                                                          | 0                | 0                | 0                |

| TASSO DI INFORTUNI                                                                     | 2023  |       |        | 2024  |       |        | 2025  |       |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|--------|-------|-------|--------|-------|-------|--------|
|                                                                                        | UOMO  | DONNA | TOTALE | UOMO  | DONNA | TOTALE | UOMO  | DONNA | TOTALE |
| <b>Tasso di infortuni sul lavoro</b>                                                   | 30,41 | 29,80 | 29,92  | 40,43 | 31,57 | 33,68  | 22,05 | 36,21 | 33,41  |
| <b>Tasso di decessi risultanti da infortuni sul lavoro</b>                             | 0     | 0     | 0      | 0     | 0     | 0      | 0     | 0     | 0      |
| <b>Tasso di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (ad esclusione dei decessi)</b> | 0     | 0     | 0      | 0     | 0     | 0      | 0     | 0     | 0      |

## 404-1

| Numero di ore di formazione medie per genere e per categoria | 2023         |             |              | 2024         |             |              | 2025         |              |              |
|--------------------------------------------------------------|--------------|-------------|--------------|--------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|                                                              | UOMINI       | DONNE       | TOTALE       | UOMINI       | DONNE       | TOTALE       | UOMINI       | DONNE        | TOTALE       |
| Dirigenti                                                    | 2,00         | -           | <b>2,00</b>  | 24,00        | -           | <b>24,00</b> | -            | -            | -            |
| Quadri                                                       | 17,00        | 9,00        | <b>14,33</b> | 44,58        | 1,33        | <b>22,96</b> | 77,33        | 97,33        | <b>87,33</b> |
| Impiegati                                                    | 9,39         | 9,71        | <b>9,59</b>  | 28,13        | 14,62       | <b>19,53</b> | 70,96        | 46,25        | <b>53,61</b> |
| Operai                                                       | 11,91        | 5,92        | <b>6,51</b>  | 9,81         | 8,03        | <b>8,23</b>  | 12,00        | 8,78         | <b>9,16</b>  |
| <b>Totale</b>                                                | <b>11,68</b> | <b>6,02</b> | <b>6,65</b>  | <b>12,28</b> | <b>8,17</b> | <b>8,67</b>  | <b>17,84</b> | <b>10,02</b> | <b>11,00</b> |

**S1-8**

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

Risto3 Società Cooperativa  
Via Alto Adige 29 - 38121 Trento  
Tel. 0461/ 825175; fax 0461/ 822515  
[risto3@risto3.it](mailto:risto3@risto3.it)  
[www.risto3.it](http://www.risto3.it)

Feedback, domande o commenti:  
[risto3@risto3.it](mailto:risto3@risto3.it)

Data di pubblicazione informazioni e dati:  
maggio 2026

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



[www.risto3.it](http://www.risto3.it)