

REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2024



Pedevilla S.p.A. – Società Benefit

Direzione e Sede legale: Via della Fonte Meravigliosa, 74/76 • 00143 Roma • Tel. +39.06.515924.1 • Fax +39.06.5042914

Filiale di Milano: Strada di Olgia Vecchia SNC, Palazzo Canova, Centro Direzionale Milano 2 • 20054 Segrate (MI)

e-mail: info@pedevilla.it • www.pedevilla.it

Cap. Soc. euro 120.000,00 int. vers. • P. IVA 00957741002 • C.C.I.A.A. Roma 382005 Iscr. Trib. Roma 1344/73 • C.F. 01065210583

Indice

Messaggio del Presidente	4
Oltre 50 anni di passione, tradizione e famiglia	5
La nostra storia	6
Mission statement	8
Valori Guida	9
“B” sta per beneficio per tutti	10
Il nostro impegno sostenibile	11
Governance	14
Lavoratori	19
Ambiente	26
Comunità	33
Clienti	40
Impatto SDG	46
Conclusioni	47
Ringraziamenti	48
Nota Metodologica	49

Messaggio del PRESIDENTE

Il Report di Sostenibilità è per noi un momento di riflessione sul percorso compiuto e un'occasione per condividere in modo trasparente i nostri progressi e obiettivi futuri.

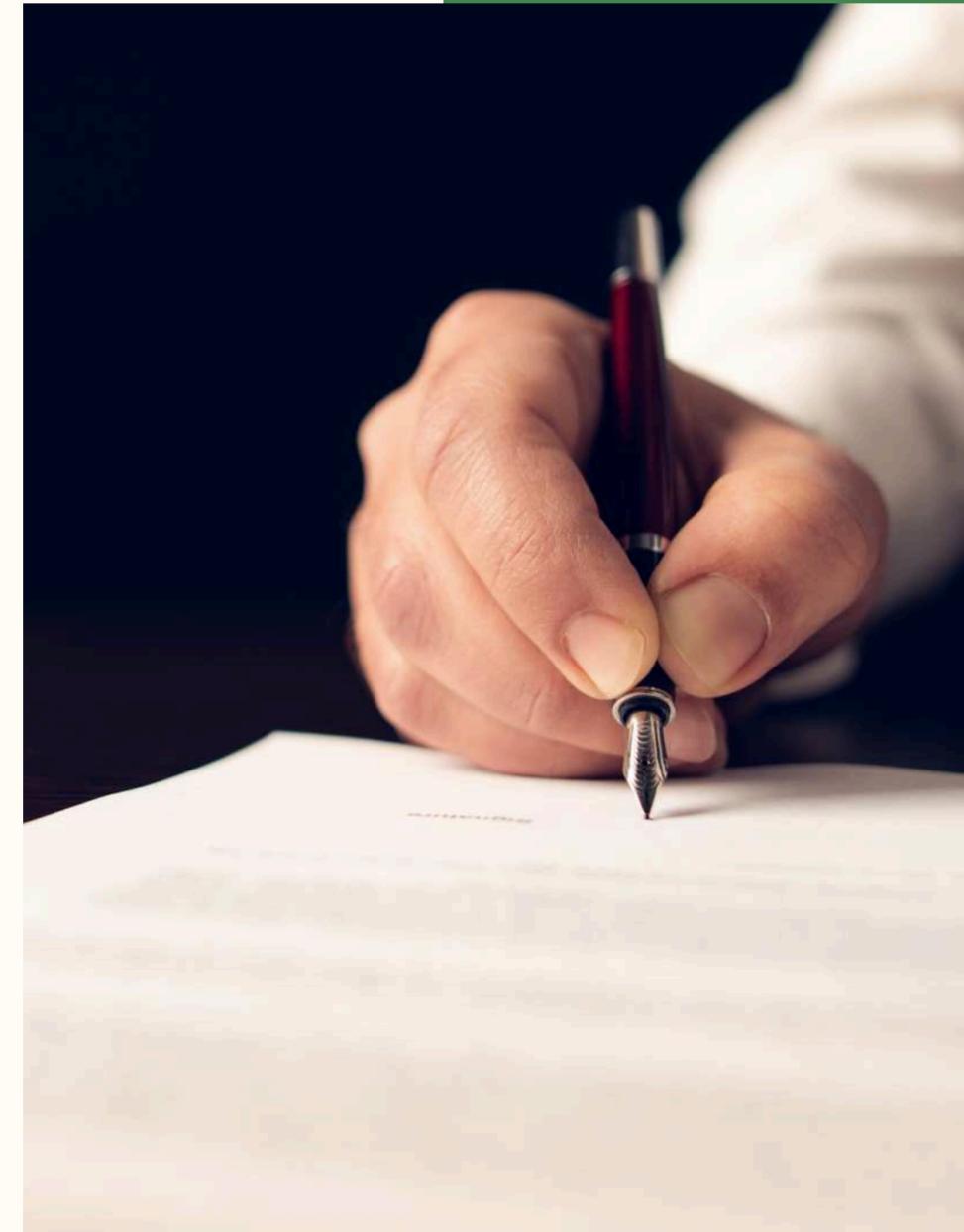
Il settore della ristorazione collettiva sta evolvendo rapidamente, richiedendo una crescente attenzione alla qualità, alla gestione delle risorse e alla sostenibilità. In questo contesto, abbiamo rafforzato il nostro impegno per un'alimentazione responsabile, restando fedeli ai nostri valori.

Ogni giorno ci impegniamo a ridurre gli sprechi, valorizzare la filiera e proporre soluzioni sostenibili. **Non vogliamo solo rispondere al cambiamento ma anticiparlo, coniugando qualità, benessere e rispetto ambientale.**

Il nostro approccio è sostenuto da una governance solida, confermata dallo **status di Società Benefit e dalla certificazione B Corp**: un riconoscimento che ci spinge a fare sempre meglio, con azioni concrete e misurabili.

In queste pagine raccontiamo i risultati raggiunti e quelli ancora da costruire, con l'obiettivo di guidare il settore verso un futuro più sostenibile, insieme a collaboratori, fornitori e clienti partner.

Nicola Pedevilla

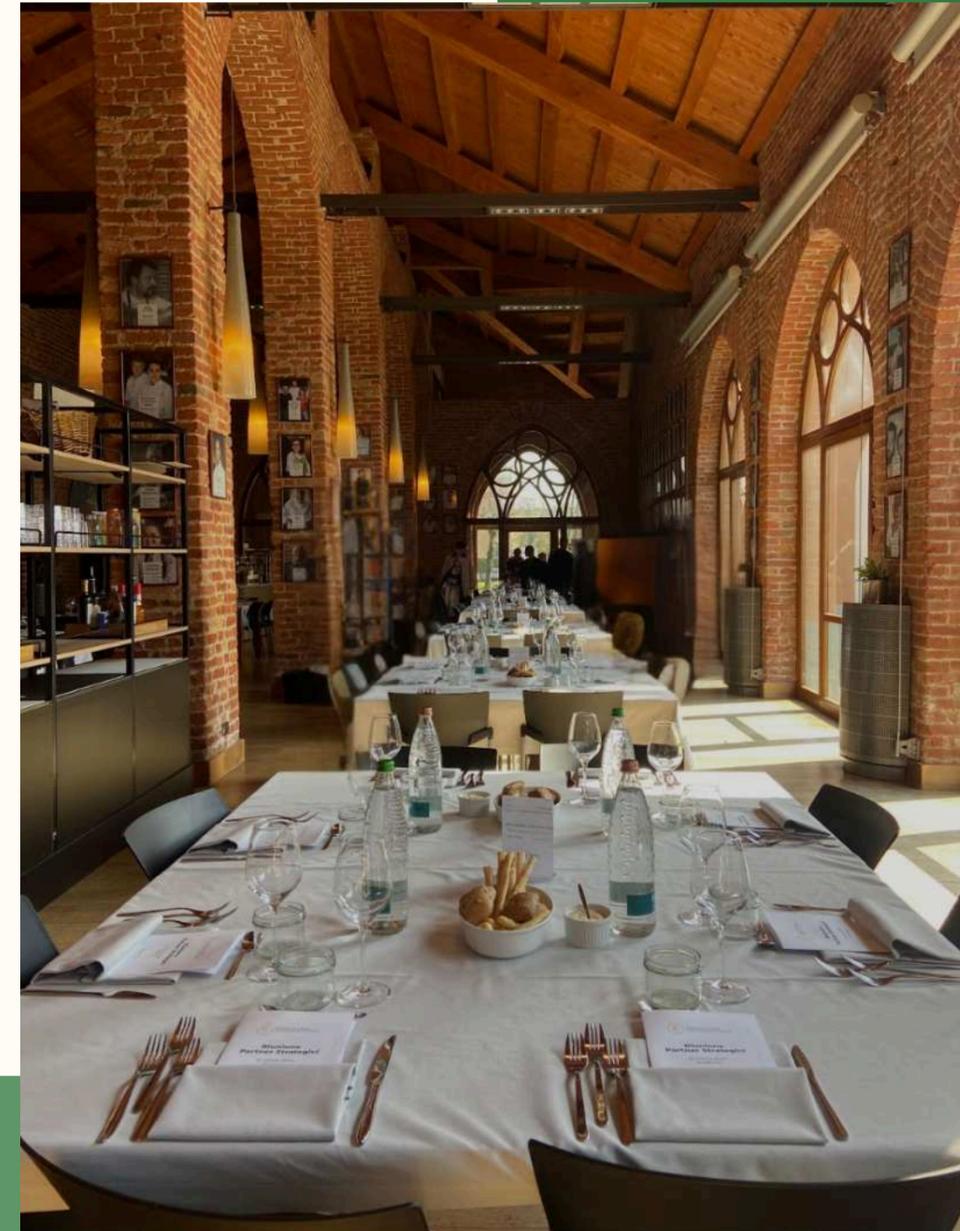



Oltre 50 anni di passione, tradizione e... FAMIGLIA

Siamo un'**azienda familiare** che dal **1973** si occupa di ristorazione collettiva in Italia. Una tradizione imprenditoriale da sempre fondata sulla ricerca della qualità che si traduce, per i nostri clienti partner, in un servizio innovativo e realmente personalizzato. Etica, passione e visione guidano il nostro lavoro garantendoci una crescita costante e condivisa.

Materie prime da fornitori selezionati, lavorazioni homemade, innovazione dei servizi e degli spazi, sono gli asset su cui fondare partnership di valore nel tempo. L'obiettivo è posizionare la ristorazione collettiva come pillar dell'offerta di servizi di welfare e well-being, su cui sempre più aziende investono per allinearsi ai nuovi standard definiti dalla "human centric economy".

Consapevoli dell'impatto che la nostra attività ha sui singoli, sulla collettività e sul pianeta, nel **dicembre 2021** Pedevilla S.p.A. diventa **Società Benefit**, la prima nel settore della ristorazione collettiva in Italia e, **dall'agosto 2024**, prima nel proprio settore ad ottenere la certificazione **B Corp**.



La nostra STORIA

1973

Nasce "**Romana Gestione Mense**" con l'obiettivo di fornire alle aziende del Lazio un servizio di ristorazione aziendale di qualità.



1998

L'azienda si **espande in tutta Italia**, fornendo una selezione di prodotti cucinati sul posto e provenienti dal territorio, ottimizzando i percorsi di trasporto in modo da ridurre l'impatto ambientale.



2013

Viene inaugurato il **primo ristorante customizzato inter-aziendale** in Italia con una proposta di cucina homemade e cibo fresco di qualità.



1980

Viene acquisito il servizio di **ristorazione delle scuole private e pubbliche di Roma**, garantendo qualità anche a tutti i piccoli utenti.



2004

"Romana Gestione Mense" si trasforma in "**Pedevilla S.p.A.**" assumendo così il nome della famiglia da cui tutto è iniziato.



2019

Pedevilla S.p.A. supera per la prima volta i **100 impianti** di ristorazione garantendo reddito ad oltre 1000 collaboratori.



2021

Pedevilla S.p.A. diventa **Società Benefit**: forma giuridica d'impresa in cui le aziende perseguono volontariamente finalità di **beneficio comune** oltre quello di business.



2023

Pedevilla S.p.A. - Società Benefit ottiene le certificazioni **UNI PdR 125** per la **Parità di Genere** e **ISO 37001** per la **prevenzione della corruzione**.



2020

L'azienda assume una direzione strategica incentrata su un **futuro più sostenibile** e **d'integrazione sociale**.



2022

Pedevilla si impegna formalmente nella sua **prima Relazione d'Impatto** rendicontando il suo impegno sostenibile.



2024

Pedevilla ottiene la **B Corp.** È la prima azienda al mondo di ristorazione collettiva nella categoria "event, catering & related".



Mission STATEMENT

Well-being e sostenibilità sono gli obiettivi condivisi con i nostri clienti, i valori cardine di partnership sempre più peculiari e dinamiche che mettono al centro il benessere delle comunità umane e del pianeta.

Sempre più consapevoli dell'impatto che le nostre scelte hanno sui singoli individui, sulle comunità e sulla natura, la nostra costante ricerca dell'eccellenza si inserisce in un cultura di business **inclusivo, equo, rigenerativo**.



Valori GUIDA

TRASPARENZA

Comunichiamo e riportiamo annualmente, attraverso l'applicazione di standard esterni riconosciuti, i progressi, i risultati conseguiti e gli impegni futuri verso il raggiungimento di obiettivi economici, sociali e ambientali.

COOPERAZIONE

La cooperazione con i nostri stakeholder è fondamentale per promuovere la sostenibilità, migliorare la qualità del servizio e soddisfare le esigenze nutrizionali della comunità.



RESPONSABILITA'

Teniamo conto dell'impatto dell'impresa sulle persone, sulla società e sull'ambiente. Il nostro obiettivo è quello di creare valore sostenibile nel lungo periodo per tutti gli stakeholder.

IMPATTO

L'impatto della nostra azienda nel settore della ristorazione collettiva, sia in termini etici che funzionali, è strettamente legato alle principali sfide del nuovo millennio. Per questo aderiamo ai 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) delle Nazioni Unite.

“B” sta per BENEFICIO PER TUTTI



Nel **2021**, diventiamo **la prima Società Benefit** nel settore della ristorazione collettiva in Italia, impegnandoci a generare benefici sociali e ambientali pur mantenendo l'obiettivo di profitto. Integriamo la responsabilità sociale nel modello operativo, adottando pratiche sostenibili e trasparenti.



Nel **2024**, otteniamo la **certificazione B Corp**, diventando la **prima azienda** al mondo del settore a raggiungere questo traguardo. Questa certificazione valuta l'impatto positivo dell'azienda su lavoratori, comunità e ambiente, promuovendo un'economia inclusiva e sostenibile.



Il nostro impegno

S O S T E N I B I L E

B Lab è un'organizzazione no-profit focalizzata sulla trasformazione dell'economia globale a beneficio delle persone, delle comunità e del pianeta. Certifica le aziende come B Corporation, garantendo che soddisfino **elevati standard di prestazioni sociali e ambientali, di responsabilità e trasparenza.**

+ 9.000

AZIENDE CERTIFICATE NEL **MONDO**

+ 300

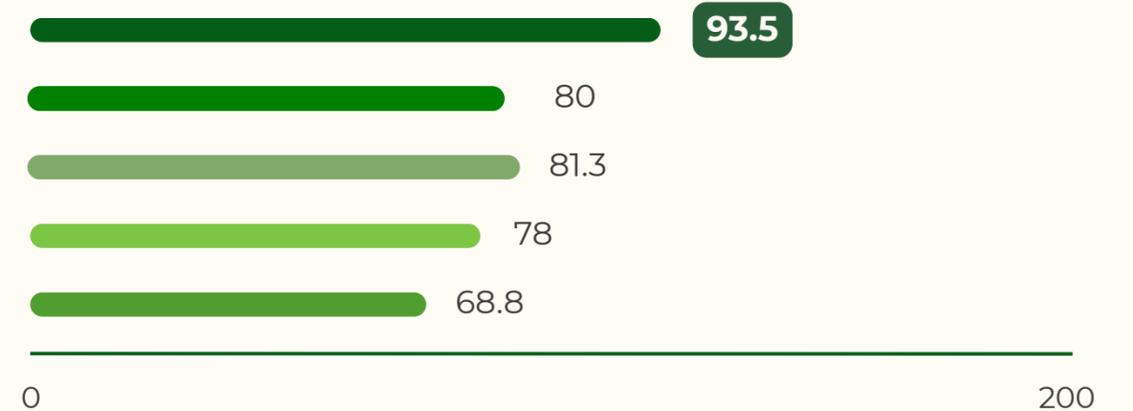
AZIENDE CERTIFICATE IN **ITALIA**

B Lab mira a creare una comunità globale di B Corp per promuovere un'**economia più inclusiva, equa e rigenerativa.**



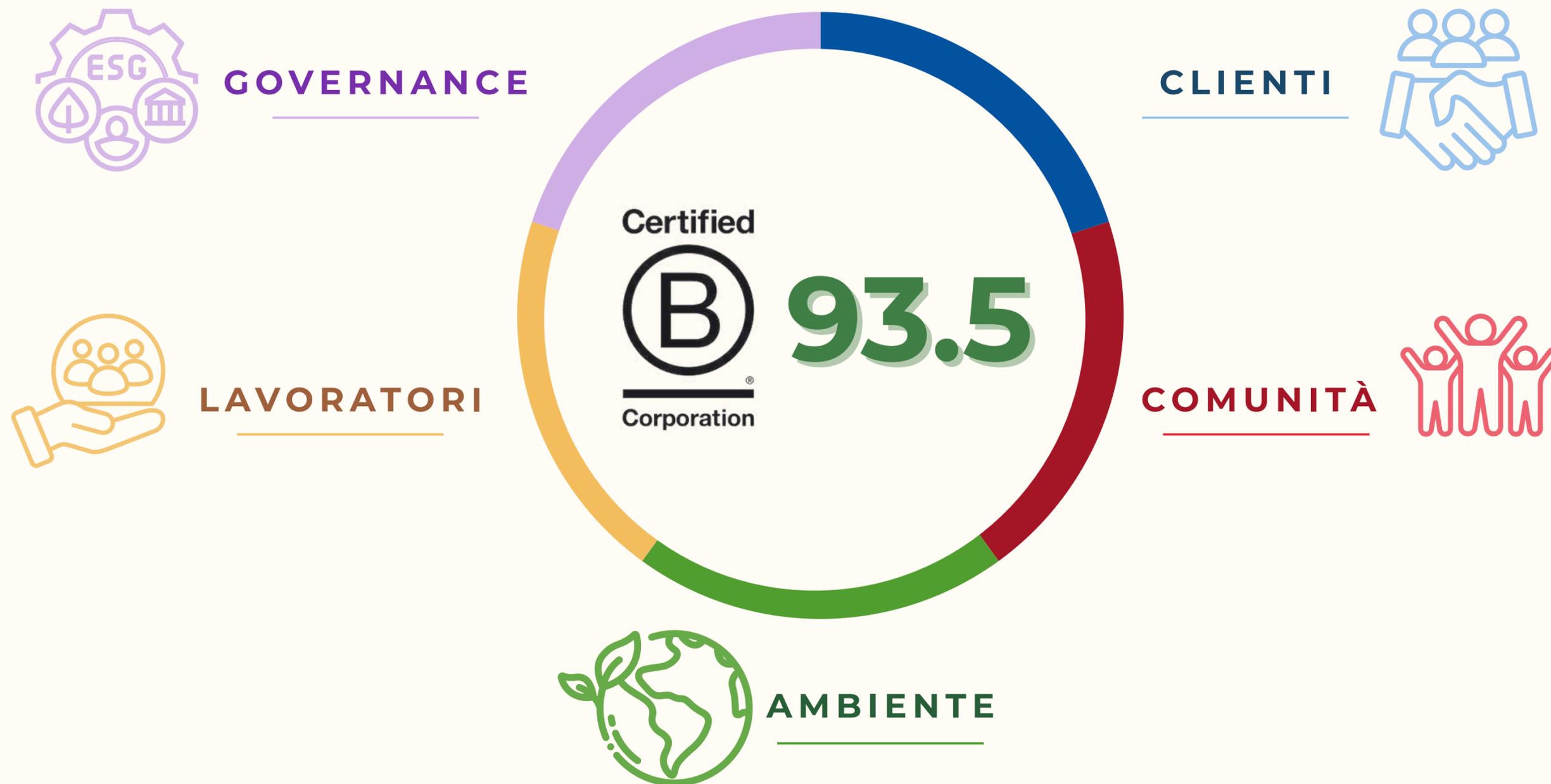
PUNTEGGIO B CORP

- Pedevilla S.p.A. - Società Benefit
- Punteggio minimo B Corp
- Punteggio medio del settore
- Punteggio medio per dimensioni azienda
- Punteggio medio italiano



Il processo di certificazione **B Corp** prevede una valutazione approfondita dell'impatto di un'azienda su governance, lavoratori, ambiente, comunità e clienti, con richiesta di ricertificazione ogni tre anni.

La misurazione delle performance aziendali attraverso queste **5 Aree di Impatto**, offre un framework di misurazione per il miglioramento continuo.





GOVERNANCE

Intendiamo la **Governance** come un'opportunità per rafforzare il perseguimento dei nostri obiettivi e migliorare costantemente politiche e pratiche aziendali ispirate a **etica, responsabilità e trasparenza**.

Ci impegniamo a costruire un sistema decisionale solido e coerente con i nostri valori, capace di guidare l'azienda verso uno sviluppo sostenibile e condiviso.

Siamo iscritti all'elenco **White List** per i controlli antimafia e al **AGCM** - Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato.

€ 62.961.455,00

IL NOSTRO FATTURATO 2024



+ 19%

INCREMENTO DEL FATTURATO



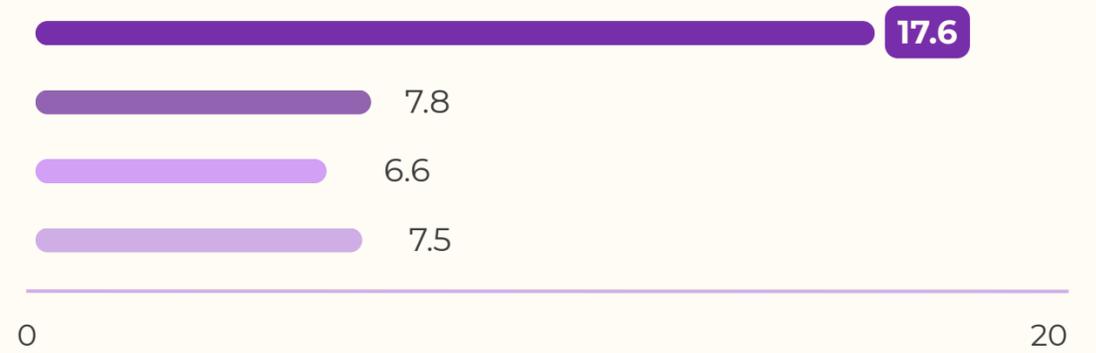
PUNTEGGIO B CORP

Pedevilla S.p.A. - Società Benefit

Punteggio medio del settore

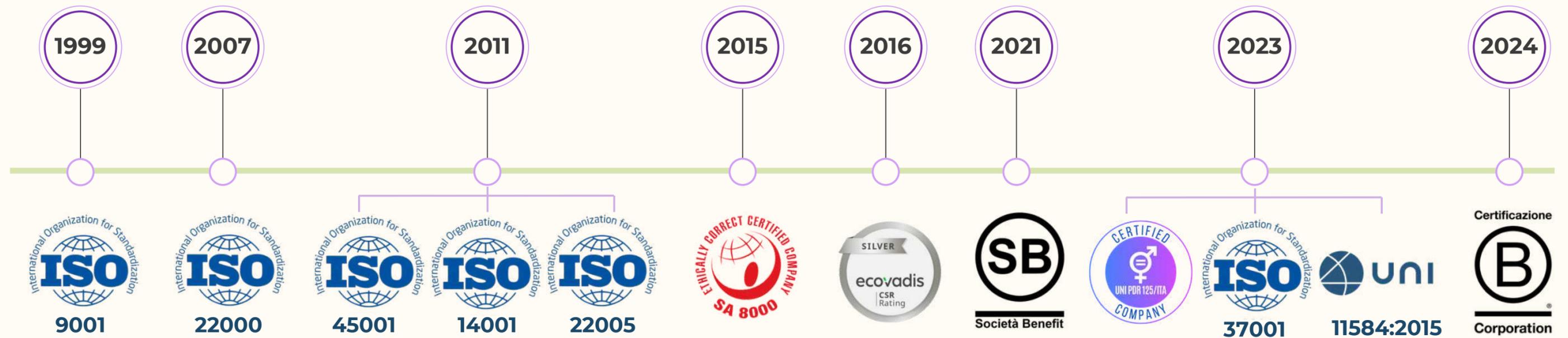
Punteggio medio per dimensioni azienda

Punteggio medio italiano



Le **Certificazioni** rappresentano un impegno concreto verso una Governance sostenibile: traduciamo i principi della sostenibilità in pratiche di gestione trasparenti, etiche e orientate al valore a lungo termine.

Dal 1999 abbiamo intrapreso un **percorso di crescita continua**, ampliando progressivamente il nostro sistema di certificazioni e affermandoci come **partner sempre più affidabile e qualificato**.



Nel 2024, con la Certificazione B Corp, abbiamo raggiunto un traguardo particolarmente importante per la nostra azienda. Questo riconoscimento rappresenta una **sintesi concreta del nostro impegno su tutte le dimensioni ESG**, valorizzando il percorso intrapreso verso un modello di impresa sempre più responsabile e sostenibile.

WHISTLEBLOWING E SEGNALAZIONI

Promuoviamo un ambiente di lavoro sicuro, inclusivo e orientato al miglioramento continuo, anche grazie a un sistema strutturato di **Procedimenti di Segnalazione**.

Tutti i collaboratori sono adeguatamente informati sulla possibilità di segnalare, in modo anonimo e riservato, comportamenti che violano le pratiche socialmente accettabili sul posto di lavoro, atti corruttivi e qualsiasi **infrazione del Codice Etico**.

Abbiamo attivato canali specifici per ogni tipologia di segnalazione, come ad esempio il **Whistleblowing**, garantendo trasparenza e accessibilità.

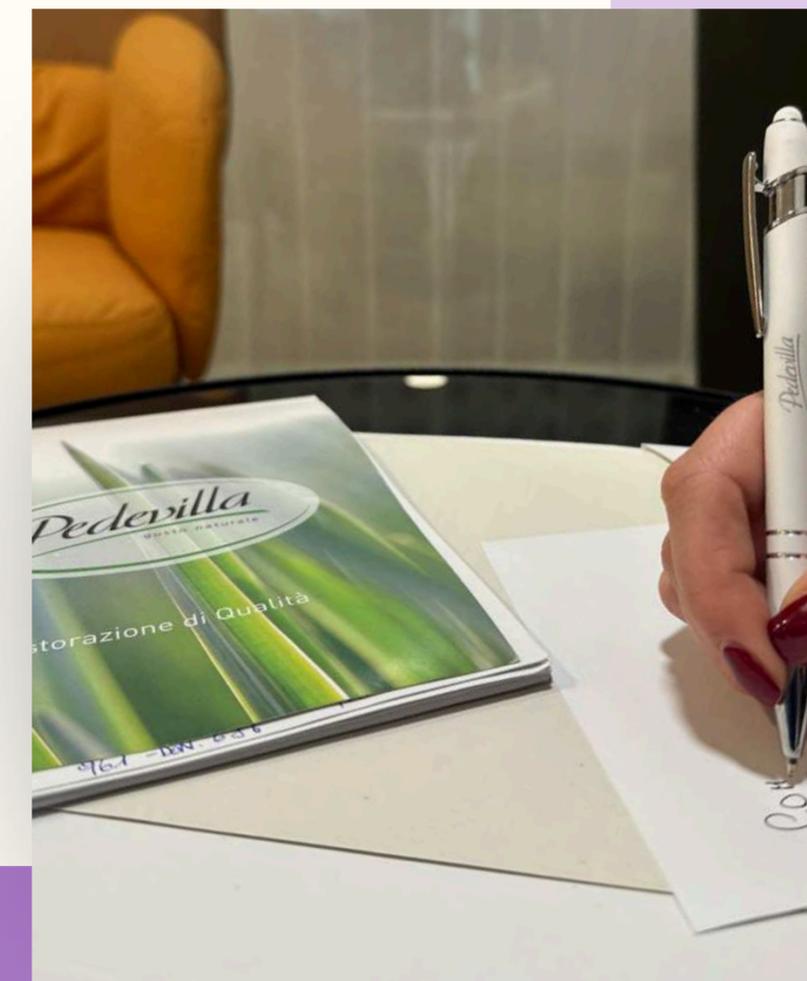
Ogni segnalazione viene valutata con imparzialità da un team dedicato e gestita nel rispetto della riservatezza del segnalante. Crediamo che ogni voce conti: ascoltarla è per noi un atto di responsabilità e di crescita collettiva.

D.LGS. 231/2001

Abbiamo adottato un **Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo** ai sensi del D.Lgs. 231/2001, confermando il nostro impegno verso una gestione aziendale etica, trasparente e conforme alla normativa.

Il modello rappresenta uno strumento fondamentale per prevenire reati, tutelare l'integrità dell'azienda e rafforzare la **cultura della legalità** all'interno dell'organizzazione.

Il rispetto del Modello 231 è assicurato anche attraverso un **Organismo di Vigilanza** dedicato.



ALLINEAMENTO ALLA CSRD: UN NUOVO STANDARD PER LA SOSTENIBILITÀ

Anche se da anni in Pedevilla percorriamo con convinzione la strada della sostenibilità, il nostro impegno è in continua evoluzione. A partire dal prossimo anno, ci allineeremo formalmente ai requisiti previsti dalla **Corporate Sustainability Reporting Directive (CSRD)**, la normativa europea che definisce nuovi standard per il reporting di sostenibilità. Questo passaggio rappresenta un ulteriore passo avanti nella trasparenza e nella responsabilità del nostro operato, perché ci consentirà di adottare **criteri ancora più strutturati, misurabili e comparabili** nel valutare l'impatto ambientale, sociale e di governance delle nostre attività. Intendiamo rispettare l'obbligo normativo e cogliere questa occasione per rafforzare il nostro sistema di gestione, favorire una cultura aziendale sempre più orientata all'impatto positivo e coinvolgere con maggiore consapevolezza stakeholder, clienti e collaboratori nel percorso verso un futuro sostenibile.





LAVORATORI

Nel nostro percorso verso un modello di impresa sempre più responsabile e sostenibile, le **persone** rappresentano il **cuore pulsante** della nostra organizzazione.

L'area **Lavoratori** racconta il nostro impegno concreto per **valorizzare il capitale umano**, promuovere il benessere individuale e collettivo, e costruire un ambiente di lavoro equo, inclusivo e orientato alla crescita.

1.118

IL NOSTRO PERSONALE A DICEMBRE 2024



+ 22,2%

INCREMENTO DEL PERSONALE



PUNTEGGIO B CORP

Pedevilla S.p.A. - Società Benefit

Punteggio medio del settore

Punteggio medio per dimensioni azienda

Punteggio medio italiano

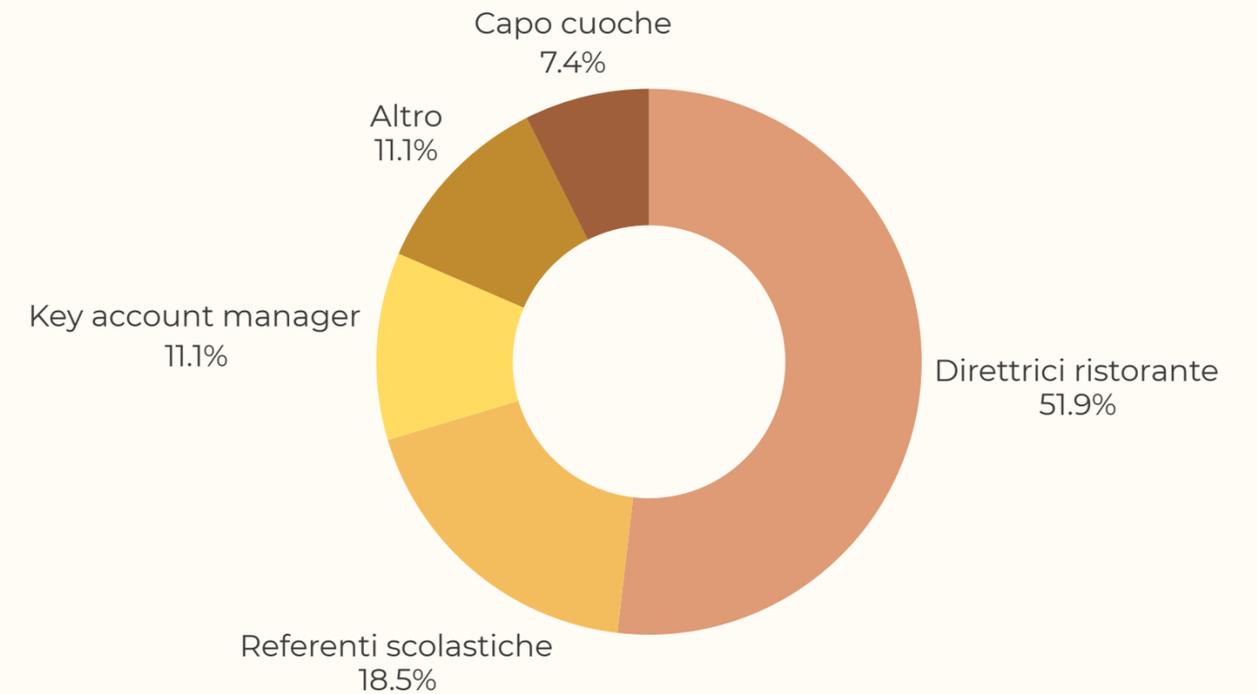
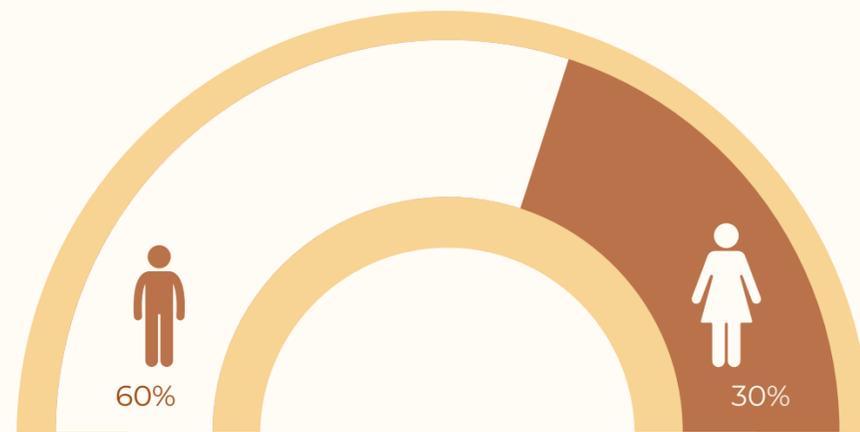


PARITÀ DI GENERE

La parità di genere è un impegno concreto per noi, riconosciuto anche dalla **certificazione UNI/PdR 125**. I numeri che seguono riflettono i progressi fatti e il nostro impegno nel costruire un **ambiente di lavoro sempre più equo e inclusivo**.

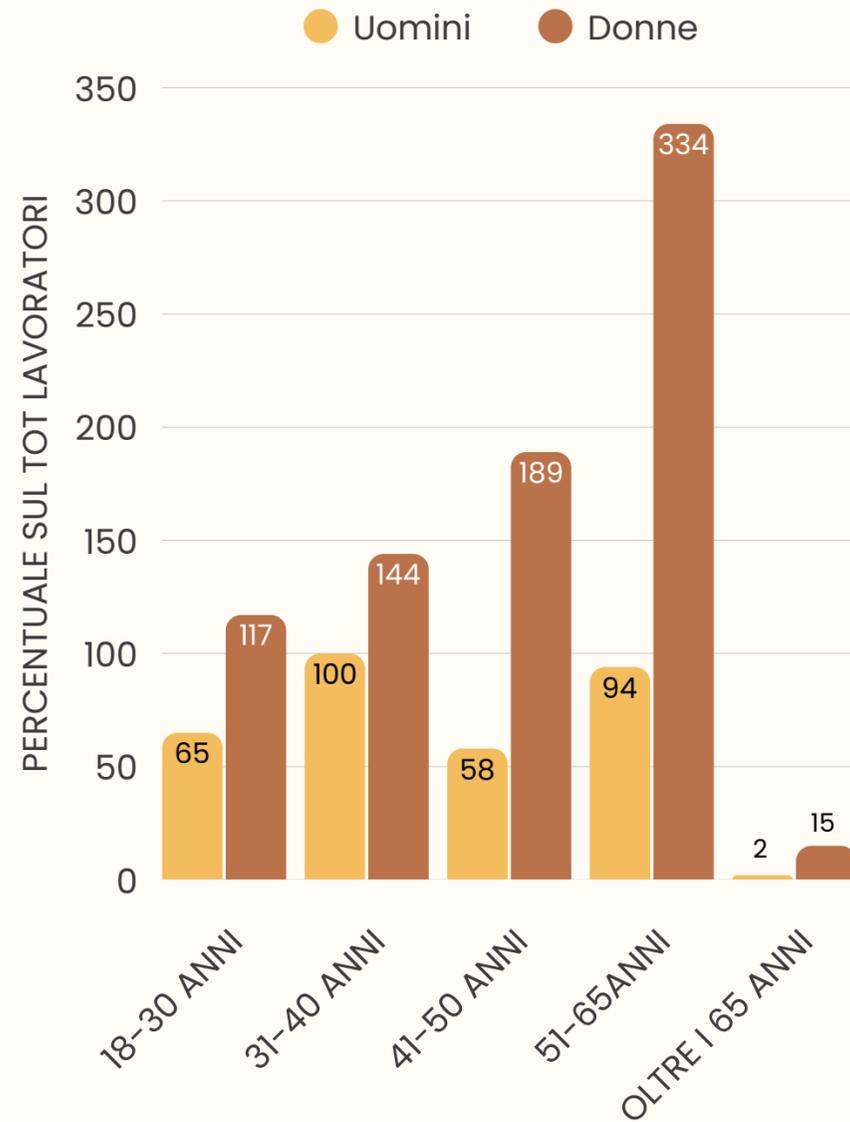


Il management Pedevilla è composto da un totale di 68 collaboratori, di cui 27 donne. Illustriamo il dettaglio nei grafici riportati.



In Pedevilla nessuno è solo un numero, ma i numeri contano!

FASCE DI ETÀ IN AZIENDA



SALUTE E INCLUSIONE

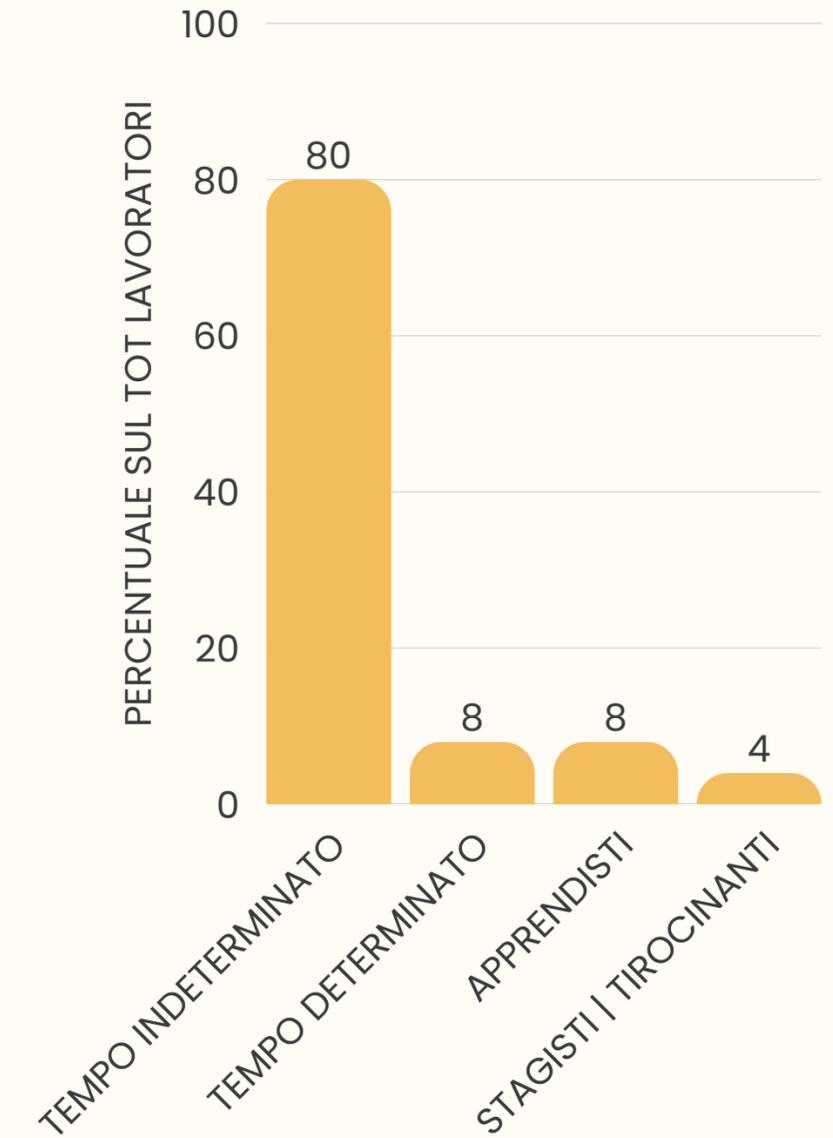
2,9% INFORTUNI

SULLA POPOLAZIONE TOTALE

6,7% LAVORATORI APPARTENENTI
A MINORANZE E/O
VULNERABILI

SULLA POPOLAZIONE TOTALE

TIPOLOGIA CONTRATTUALE



FLEXIBLE WORKING

È attivo un programma strutturato di **lavoro agile**, rivolto a tutte le figure aziendali le cui mansioni lo consentono. Questa modalità rappresenta un'opportunità per **valorizzare l'autonomia** delle persone, **incentivare la fiducia reciproca** e **garantire maggiore flessibilità**, promuovendo al contempo una cultura orientata al raggiungimento degli obiettivi. L'attivazione del flexible working prevede inoltre la firma di un **accordo individuale**, a conferma dell'approccio responsabile e consapevole che intendiamo mantenere nel tempo.

→ **95%** TASSO DI SODDISFAZIONE DEL
PERSONALE SOGGETTO AL PROGRAMMA

AREE WELLNESS

Sappiamo quanto sia importante ritagliarsi **momenti di benessere** durante la giornata lavorativa. Per questo, abbiamo creato le Aree Wellness nei nostri uffici: spazi accoglienti e accessibili liberamente, pensati per offrire **pause rigeneranti** e favorire la socialità. Qui i collaboratori possono rilassarsi, leggere, chiacchierare o ricaricare le energie. A loro disposizione c'è gratuitamente caffè Illy, infusi biologici, frutta fresca e secca km0, spremute e centrifughe biologiche, acqua microfiltrata e minerale, biscotteria homemade. Tutti i dipendenti hanno inoltre ricevuto una borraccia personalizzata per incentivare l'uso consapevole delle risorse e ridurre il consumo di plastica. **Uno spazio nato per mettere al centro la persona**, in linea con la nostra visione di benessere sul luogo di lavoro.



Nel corso dell'anno abbiamo avviato un importante **progetto di digitalizzazione dei processi interni**, con l'obiettivo di semplificare le attività operative, ridurre il margine di errore e ottimizzare i tempi di lavoro. Grazie all'introduzione di **strumenti digitali più efficienti e integrati**, stiamo migliorando la qualità del lavoro quotidiano, favorendo una gestione fluida, trasparente e collaborativa tra i team.

SISTEMA DI TICKETING IT

Piattaforma centralizzata per la gestione delle richieste di assistenza informatica, che consente tracciabilità, priorità e tempi di risposta più rapidi.

SISTEMA TELEFONICO INTEGRATO SU PC

Introduzione del centralino digitale accessibile da computer, che ha permesso l'eliminazione dei telefoni fissi, semplificando la comunicazione interna ed esterna e favorendo una maggiore flessibilità operativa.

PORTALE PRENOTAZIONE POSTAZIONI UFFICIO

Strumento digitale per prenotare in autonomia le postazioni di lavoro in sede, favorendo una gestione flessibile e ordinata degli spazi.

PORTALE GESTIONE INVENTARI

Strumento digitale per l'aggiornamento e il controllo degli inventari, che consente una maggiore precisione nella gestione dei materiali e delle scorte.

PORTALE GESTIONE NON CONFORMITÀ MATERIA PRIMA

Sistema per la segnalazione e il monitoraggio delle non conformità legate alla materia prima, con flussi digitali che semplificano la comunicazione e l'intervento tempestivo.

PORTALE ATS PER HR

Applicativo dedicato alla gestione dei processi di selezione del personale, dalla pubblicazione degli annunci alla raccolta e valutazione dei CV.

SCHEDE DI VALUTAZIONE ONLINE

Piattaforma per la compilazione, revisione e archiviazione digitale delle schede di valutazione del personale, in ottica di trasparenza e accessibilità.

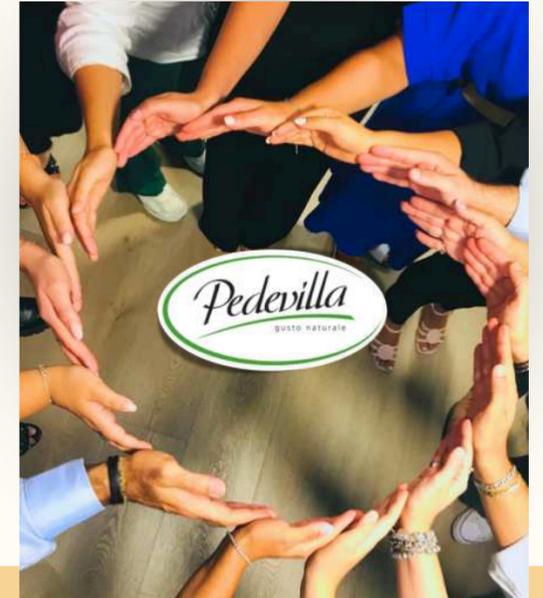
PORTALE AVVENUTA CONSEGNA DIVISE DI LAVORO

Sistema di tracciabilità per monitorare la consegna delle divise ai dipendenti, garantendo ordine e aggiornamento in tempo reale.



ESPERIENZE DI TEAM BUILDING PER RAFFORZARE LA CULTURA AZIENDALE

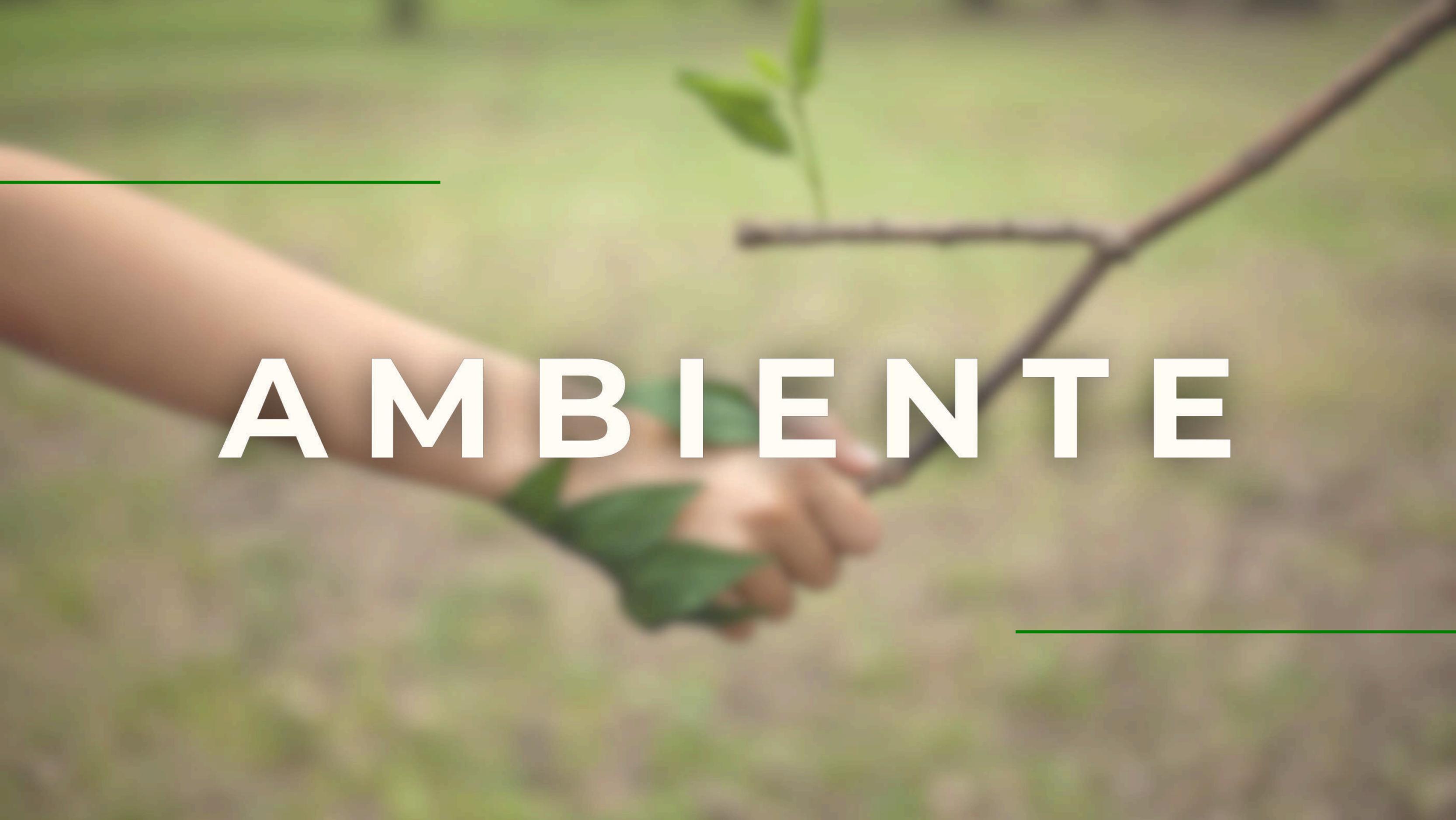
Lanceremo un programma di team building di due giorni, totalmente finanziato dall'azienda, rivolto a gruppi cross-funzionali. Gli incontri si svolgeranno in agriturismi e località immerse nella natura, lontane dai ritmi frenetici della città, con l'obiettivo di **sviluppare nuove competenze trasversali, stimolare la collaborazione e rafforzare il senso di appartenenza tra colleghi** provenienti da diverse aree aziendali. Sarà un'occasione preziosa per costruire relazioni autentiche e per condividere esperienze in un contesto informale, orientato al benessere e alla crescita collettiva.



NASCE LA PEDEVILLA ACADEMY

Daremo avvio alla Pedevilla Academy: un **luogo fisico e virtuale dedicato alla formazione continua e allo scambio di buone pratiche**. L'Academy sarà organizzata per famiglie professionali e offrirà percorsi formativi mirati, progettati per valorizzare le competenze specifiche e promuovere l'eccellenza operativa. I partecipanti avranno l'opportunità di apprendere da colleghi più esperti, confrontarsi su casi reali e contribuire allo sviluppo di una cultura aziendale basata sulla condivisione, sulla **valorizzazione del sapere interno** e **sulla crescita delle persone**.



A close-up photograph of a person's hands holding a small green plant sapling. The hands are positioned in the center, with the fingers gently gripping the stem of the plant. The background is a soft, out-of-focus natural setting with green foliage and a brown branch. The word "AMBIENTE" is overlaid in large, white, bold, sans-serif capital letters across the middle of the image. Two thin green horizontal lines are present: one on the left side, extending from the left edge towards the center, and one on the right side, extending from the right edge towards the center.

AMBIENTE

La tutela dell'ambiente rappresenta un aspetto fondamentale della nostra strategia di sostenibilità. Ogni giorno operiamo con la consapevolezza che **ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività è una responsabilità e un'opportunità per generare valore condiviso e duraturo.**

Ci impegniamo a promuovere un modello di **ristorazione collettiva circolare**: dalla riduzione degli sprechi alimentari alla selezione di fornitori a basso impatto ambientale, fino all'adozione di sistemi di raccolta differenziata e compostaggio. Ogni scelta è orientata alla costruzione di un futuro più sostenibile.

90 RISTORANTI **PLASTIC FREE**

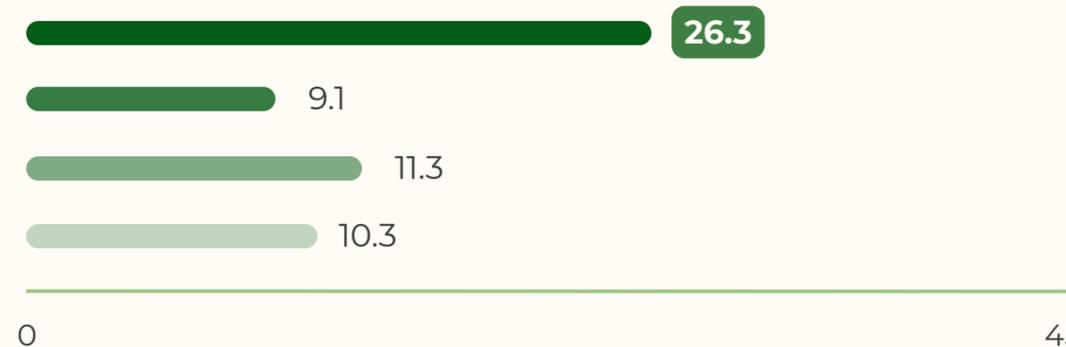
€ 810.000,00

IMPORTO TOTALE SPESO PER **PACKAGING SOSTENIBILE**



PUNTEGGIO B CORP

Pedevilla S.p.A. - Società Benefit
 Punteggio medio del settore
 Punteggio medio per dimensioni azienda
 Punteggio medio italiano



84 FORNITORI LOCALI E REGIONALI

Prediligiamo l'approvvigionamento da fornitori locali e regionali per ridurre l'impatto ambientale legato al trasporto delle merci e valorizzare le eccellenze agroalimentari del territorio. Questa scelta favorisce la freschezza dei prodotti, il supporto all'economia locale e una filiera più corta e trasparente, coerente con i principi della sostenibilità.



37 FORNITORI BIOLOGICI E FAIR TRADE

Selezioniamo fornitori che adottano pratiche di agricoltura biologica, evitando l'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici, per offrire pasti più sani, tutelando al contempo la biodiversità e la salute dei suoli. Inoltre, ci impegniamo a utilizzare anche prodotti Fair Trade, sostenendo condizioni di lavoro eque e il commercio etico. L'impiego di materie prime biologiche e fair trade rappresenta una scelta concreta a favore di una ristorazione responsabile e attenta agli impatti ambientali e sociali.



10 FORNITORI DI PRODOTTI DERIVANTI DA ALLEVAMENTI ESTENSIVI E PESCA SOSTENIBILE

Promuoviamo l'utilizzo di prodotti provenienti da allevamenti estensivi e da pesca sostenibile, rispettando il benessere animale e gli ecosistemi marini. Scegliamo partner che garantiscano metodi produttivi non intensivi e certificati, contribuendo così a un sistema alimentare più etico, sicuro e rigenerativo.



PLASTIC FREE

Nei nostri ristoranti aziendali promuoviamo il plastic free attraverso scelte concrete e sostenibili. Offriamo **acqua in bottiglie di vetro, lattine, tetrapack o tramite beverini**, riducendo così l'uso della plastica monouso. Inoltre, adottiamo **packaging sostenibile**, selezionando materiali a basso impatto ambientale, riciclabili o compostabili. Queste soluzioni ci permettono di coniugare qualità del servizio e rispetto per l'ambiente, contribuendo attivamente alla riduzione dei rifiuti e alla tutela delle risorse naturali.



DETERSIVI ECOLABEL

Promuoviamo sanificanti certificati Ecolabel, all'avanguardia nell'industria alimentare, con efficacia validata nel tempo tramite verifiche analitiche. Per ogni prodotto sono disponibili scheda tecnica e di sicurezza.

L'Ecolabel è un marchio europeo (Reg. CE n.66/2010) che attesta il ridotto impatto ambientale di prodotti e servizi.

Questi sanificanti rispettano elevati standard scientifici, considerando consumo energetico, inquinamento idrico e atmosferico, gestione dei rifiuti e sostenibilità delle risorse naturali.

SERVIZIO DI STATISTICA INTERNO

Abbiamo attivato un servizio interno di analisi statistica dedicato alla **stima accurata dei fabbisogni produttivi**. Questo ci consente di effettuare ordini più precisi, evitando eccedenze, e di supportare i nostri fornitori nella **gestione efficiente degli approvvigionamenti**.

VETRO A RENDERE

Abbiamo introdotto le macchine del vetro a rendere, un'iniziativa che unisce sostenibilità e solidarietà. **Restituendo una bottiglia in vetro, gli utenti ricevono un credito da utilizzare per acquistare una nuova bottiglia d'acqua o da destinare in beneficenza**. Un piccolo gesto che incentiva il riuso, riduce gli sprechi e contribuisce al bene comune.

MACCHINE COMPOST

Stiamo implementando impianti di compostaggio nei ristoranti aziendali per riutilizzare i rifiuti organici, in linea con obiettivi di economia circolare. Il compost prodotto, ridotto fino al 20% del peso iniziale e igienizzato, può essere utilizzato come fertilizzante, ad esempio per l'orto aziendale. Questo sistema **riduce le emissioni di CO₂, ottimizza la gestione dei rifiuti e favorisce progetti educativi sul tema della sostenibilità**.



ENERGIA VERDE

Nel 2023 abbiamo convertito le nostre sedi aziendali in spazi alimentati esclusivamente da **energia proveniente da fonti rinnovabili**. Questa scelta ci consente di **ridurre le emissioni di gas serra**, contribuire attivamente alla transizione energetica, migliorare l'autonomia energetica delle nostre strutture e, al contempo, generare un potenziale risparmio economico.

SCONTRINI

Abbiamo implementato l'utilizzo di sistemi digitali di rilevazione e pagamento al posto dei classici scontrini cartacei. Questa scelta consente una significativa **riduzione dell'uso di carta e inchiostro**, diminuendo l'impatto ambientale legato alla produzione e allo smaltimento degli scontrini. Contribuiamo così concretamente alla nostra **strategia plastic & paper free**, promuovendo un modello di ristorazione sempre più responsabile e innovativo.

PARCO AUTO

Nel corso dell'ultimo anno, **la percentuale di veicoli ibridi ed elettrici nel nostro parco auto è aumentata dal 82% all'88%**. Questo incremento ha contribuito a una significativa riduzione delle emissioni di CO₂ rispetto ai mezzi a combustione interna, confermando la validità delle nostre scelte strategiche in materia di mobilità sostenibile e l'impegno concreto nel contenere l'impatto ambientale delle nostre attività.



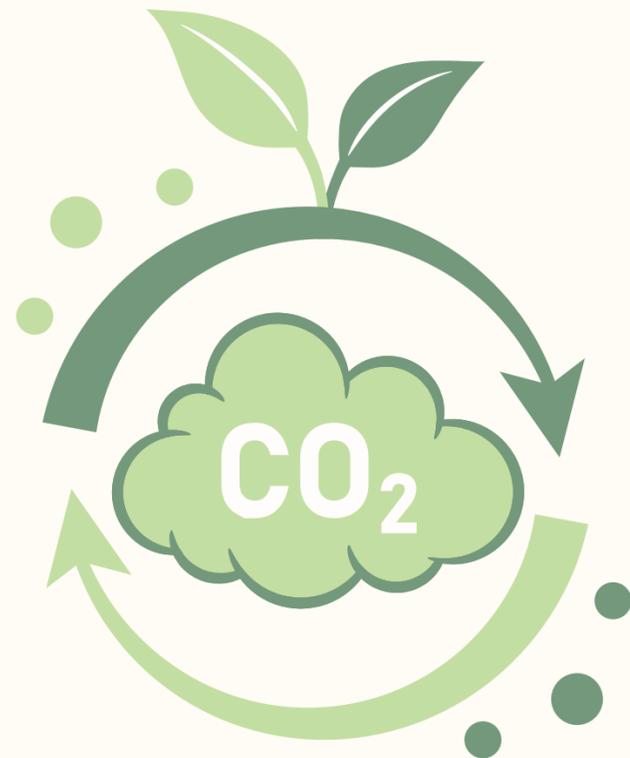
29.700 KG DI CO₂

RISPARMIATI IN UN ANNO



PROGETTO PER UN MONOUSO ANCORA PIÙ SOSTENIBILE

Nel 2025 abbiamo avviato una gara per la selezione di un nuovo fornitore di prodotti monouso che risponda a criteri di sostenibilità ambientale. L'obiettivo è **individuare soluzioni compostabili, biodegradabili o riciclabili**, che garantiscano al contempo funzionalità, sicurezza alimentare e ridotto impatto ambientale. Questo processo rappresenta un ulteriore passo nel nostro impegno a favore di un approvvigionamento responsabile e attento all'intero ciclo di vita dei materiali utilizzati nei nostri servizi.



LA NUOVA POLICY VIAGGI

Nel corso del 2025 sarà pubblicata la nuova Policy Viaggi di Pedevilla, con l'obiettivo di rendere gli spostamenti aziendali sempre più sostenibili. Il documento definirà linee guida chiare per **ridurre l'impatto ambientale legato alla mobilità, privilegiando mezzi di trasporto a basso impatto, come treni o auto ibride/elettriche**, e limitando l'utilizzo dell'aereo solo ai casi strettamente necessari. La policy sposterà infatti la nostra strategia ESG orientata alla riduzione delle emissioni e all'efficienza organizzativa.



COMUNITÀ

Crediamo che il nostro successo sia strettamente legato al benessere delle comunità in cui operiamo. Per questo motivo ci impegniamo ogni giorno a costruire relazioni solide e a generare un impatto positivo, supportando iniziative sociali, collaborando con realtà locali e promuovendo **progetti di inclusione e solidarietà**. Attraverso il nostro operato vogliamo essere un punto di riferimento per il territorio, contribuendo alla crescita economica e sociale delle comunità che ci ospitano, in linea con i nostri valori di sostenibilità, responsabilità e condivisione.

20

PARTNERSHIP ATTIVE



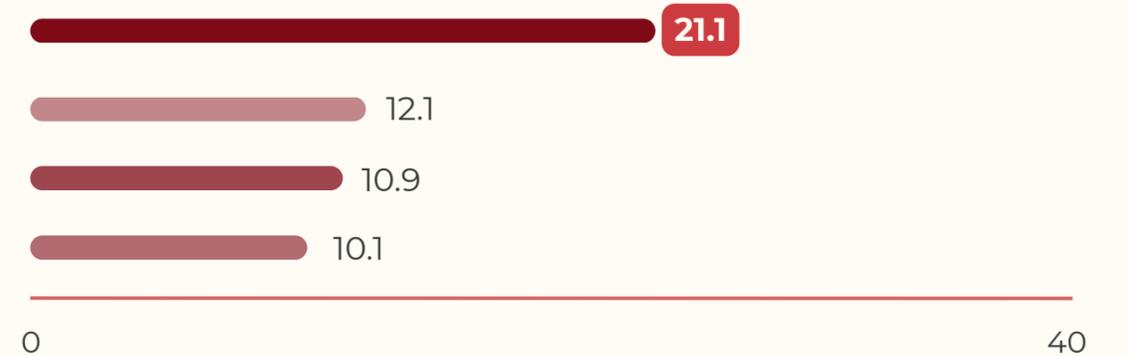
+ 25%

INCREMENTO DELLE PARTNERSHIP



PUNTEGGIO B CORP

- Pedevilla S.p.A. - Società Benefit
- Punteggio medio del settore
- Punteggio medio per dimensioni azienda
- Punteggio medio italiano



Riteniamo fondamentale sostenere attivamente iniziative a favore delle **comunità più fragili**. Attraverso attività filantropiche concrete, vogliamo contribuire alla costruzione di una società più equa e solidale, promuovendo il benessere collettivo.

DONAZIONI ECONOMICHE A ENTI BENEFICI

Nel corso dell'anno abbiamo scelto di sostenere, attraverso **contributi economici**, diverse organizzazioni impegnate in progetti di inclusione sociale, tutela della salute e supporto alle persone in difficoltà. Le donazioni sono state selezionate con attenzione, privilegiando enti che condividono i nostri **valori di solidarietà**, rispetto e promozione della dignità umana. Abbiamo contribuito a:

Alice for Children, che sostiene bambini africani con percorsi educativi completi, dall'asilo fino all'ingresso nel mondo del lavoro.

AFMAL (Associazione Fatebenefratelli per i Malati Lontani), che offre cure mediche gratuite in tutto il mondo e garantisce dignità a chi vive in contesti difficili.

AIL (Associazione Italiana contro Leucemie, Linfomi e Mieloma), che promuove e sostiene la ricerca scientifica per la cura delle malattie ematologiche.

CasAmica, che accoglie e supporta malati e famiglie in trasferta sanitaria, garantendo assistenza e servizi gratuiti attraverso una rete di case solidali presenti sul territorio.



DONAZIONE ARREDI - CARITAS

Con l'obiettivo di dare **nuova vita** a risorse ancora utili e di sostenere chi ne ha più bisogno, abbiamo effettuato una donazione di arredi alla Caritas. I mobili, provenienti da rinnovamenti interni delle nostre strutture, sono stati destinati a **progetti di accoglienza e sostegno abitativo**, contribuendo concretamente a migliorare la qualità della vita di persone in condizioni di fragilità.

GIOVANI IN AZIENDA

Accogliamo ogni anno studenti per **tirocini formativi, curriculari e/o per progetti di tesi**. L'iniziativa nasce dalla volontà di costruire un **ponte concreto tra il mondo accademico e quello aziendale**, facilitando l'ingresso delle nuove generazioni nel mercato del lavoro. Offriamo ai giovani l'opportunità di confrontarsi con una realtà imprenditoriale strutturata, acquisendo competenze pratiche e conoscenze sul campo, all'interno di un contesto dinamico e stimolante.

I tirocinanti che svolgono la loro esperienza nei ristoranti aziendali hanno la possibilità di affiancare chef di grande esperienza e restaurant manager altamente competenti. Chi invece entra nei nostri uffici, viene coinvolto fin da subito in attività operative, sviluppando le proprie competenze attraverso un **approccio "on the job"** a partire dal primo giorno.

PROGETTO INCLUSION

Nel 2024 continua il progetto «Inclusion», avviato nel 2023, con l'obiettivo di **valorizzare le pari opportunità e facilitare l'ingresso in azienda di persone con disabilità o in situazioni di fragilità sociale**, offrendo loro un contesto lavorativo inclusivo e attento alle esigenze individuali. Oltre a nuovi inserimenti, quest'anno abbiamo introdotto un **rimborso spese mensile** — non previsto dagli accordi — a favore di tutte le persone impegnate in un tirocinio di inserimento lavorativo presso le nostre strutture.

**17 TIROCINI
FORMATIVI**

NEL 2024

**7 PROGETTI DI
INCLUSIONE SOCIALE**

NEL 2024

BANCO ALIMENTARE

Sosteniamo attivamente la lotta alla fame e allo spreco alimentare aderendo al **programma Siticibo** della Fondazione Banco Alimentare ONLUS. Attraverso questa importante iniziativa, **recuperiamo eccedenze di cibo cotto e fresco** proveniente dai nostri ristoranti aziendali, **destinandole a strutture caritative** che offrono pasti a persone in difficoltà economica e sociale. Questo progetto ci consente di dare una seconda vita agli alimenti che rimarrebbero inutilizzati, riducendo gli sprechi e promuovendo un modello di economia circolare.

PROGETTO “ANIMENTA”

Nel 2024, abbiamo scelto di supportare Animenta, un'associazione impegnata nella **sensibilizzazione e nel sostegno alle persone che affrontano i disturbi alimentari**, promuovendo percorsi di prevenzione, ascolto e riabilitazione. All'interno di uno dei nostri ristoranti aziendali è stato creato un piatto dedicato, utilizzando la pasta donata direttamente dall'associazione e, per ogni piatto acquistato, abbiamo devoluto parte del ricavato a **sostegno del progetto “Animenta Camp”** dedicato alla riabilitazione alimentare. Attraverso questa attività abbiamo voluto non solo contribuire concretamente al finanziamento del progetto, ma anche sensibilizzare i nostri clienti sull'importanza di un'alimentazione consapevole e del supporto a chi vive difficoltà legate al cibo.



LABORATORI DIDATTICI

Nell'ambito del nostro impegno verso le nuove generazioni, promuoviamo **progetti educativi rivolti ai bambini delle scuole in cui operiamo**, con l'obiettivo di sensibilizzarli all'importanza di una sana alimentazione e al rispetto della natura. Tra le iniziative più significative, abbiamo realizzato **laboratori didattici sull'apicoltura**, per far conoscere ai più piccoli il ruolo fondamentale delle api nella biodiversità e nell'ecosistema, e l'importanza di proteggerle. Parallelamente, abbiamo organizzato **percorsi di conoscenza e degustazione dell'olio extravergine di oliva (EVO)**, insegnando ai bambini a riconoscerne le qualità nutrizionali e a comprendere il valore dei prodotti locali. Attraverso attività pratiche e coinvolgenti, vogliamo trasmettere ai più giovani l'amore per l'ambiente e per una corretta cultura alimentare.



IL FUMETTO

Per rafforzare il nostro impegno nella sensibilizzazione ambientale dei nostri piccoli utenti, abbiamo creato e diffuso il fumetto "**Salviamo la Terra**", uno strumento educativo pensato per trasmettere in chiave semplice e coinvolgente l'importanza della **tutela del pianeta e della lotta al cambiamento climatico**. Attraverso le avventure dei protagonisti, i bambini vengono guidati a scoprire gesti concreti e quotidiani per proteggere l'ambiente, sviluppando fin da piccoli una maggiore consapevolezza sul loro ruolo attivo nella costruzione di un futuro più sostenibile.



COLLABORAZIONE ASSOCIAZIONE “LIBERAMENTE”

Nel 2025 avvieremo una collaborazione con l'associazione Liberamente, realtà impegnata nell'**inserimento lavorativo di giovani con disabilità**. L'obiettivo è offrire a questi ragazzi un'occasione concreta di inclusione e apprendimento, attraverso **esperienze sul campo** nei nostri ristoranti aziendali.

Verranno ospitati per diverse giornate, durante le quali parteciperanno attivamente sia alla preparazione delle pietanze che al servizio in sala, entrando in contatto diretto con i nostri collaboratori e con il cliente finale.

Questa esperienza sarà formativa per i partecipanti e rappresenterà anche un'**opportunità di crescita per tutto il nostro team, chiamato a confrontarsi con nuove sensibilità e ad accogliere la diversità come un valore**.

Con questo progetto vogliamo rafforzare il nostro impegno per un ambiente di lavoro più equo, inclusivo e orientato al benessere di tutte le persone, senza distinzioni.





CLIENTI

I nostri clienti sono **partner fondamentali** nel percorso verso un futuro più sostenibile. Crediamo che il valore di un servizio non si misuri solo nella sua qualità, ma anche nell’impatto positivo che riesce a generare. Per questo collaboriamo attivamente con i nostri clienti, **condividendo obiettivi di sostenibilità e co-progettando soluzioni innovative** che promuovano il benessere delle persone, il rispetto dell’ambiente e la responsabilità sociale. Lavoriamo con loro ogni giorno per **costruire relazioni durature, basate sulla fiducia, sulla trasparenza e su una visione comune di progresso responsabile.**

117

I **CLIENTI PARTNER** A DICEMBRE 2024

6.616.632

PASTI SERVITI IN UN ANNO



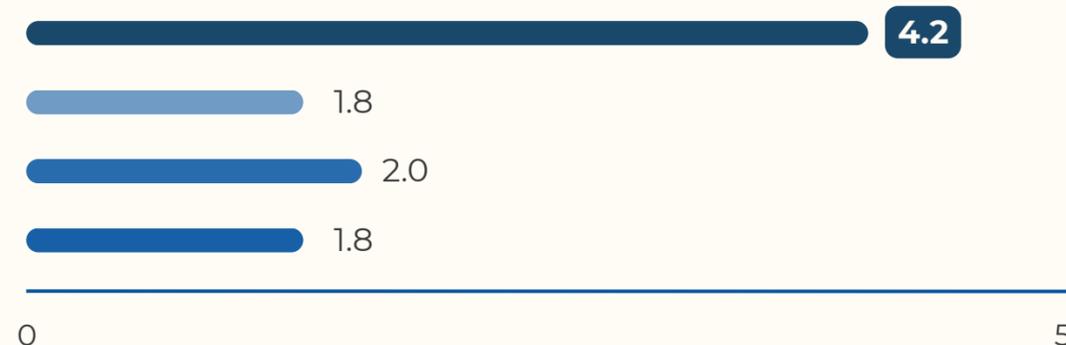
PUNTEGGIO B CORP

Pedevilla S.p.A. - Società Benefit

Punteggio medio del settore

Punteggio medio per dimensioni azienda

Punteggio medio italiano

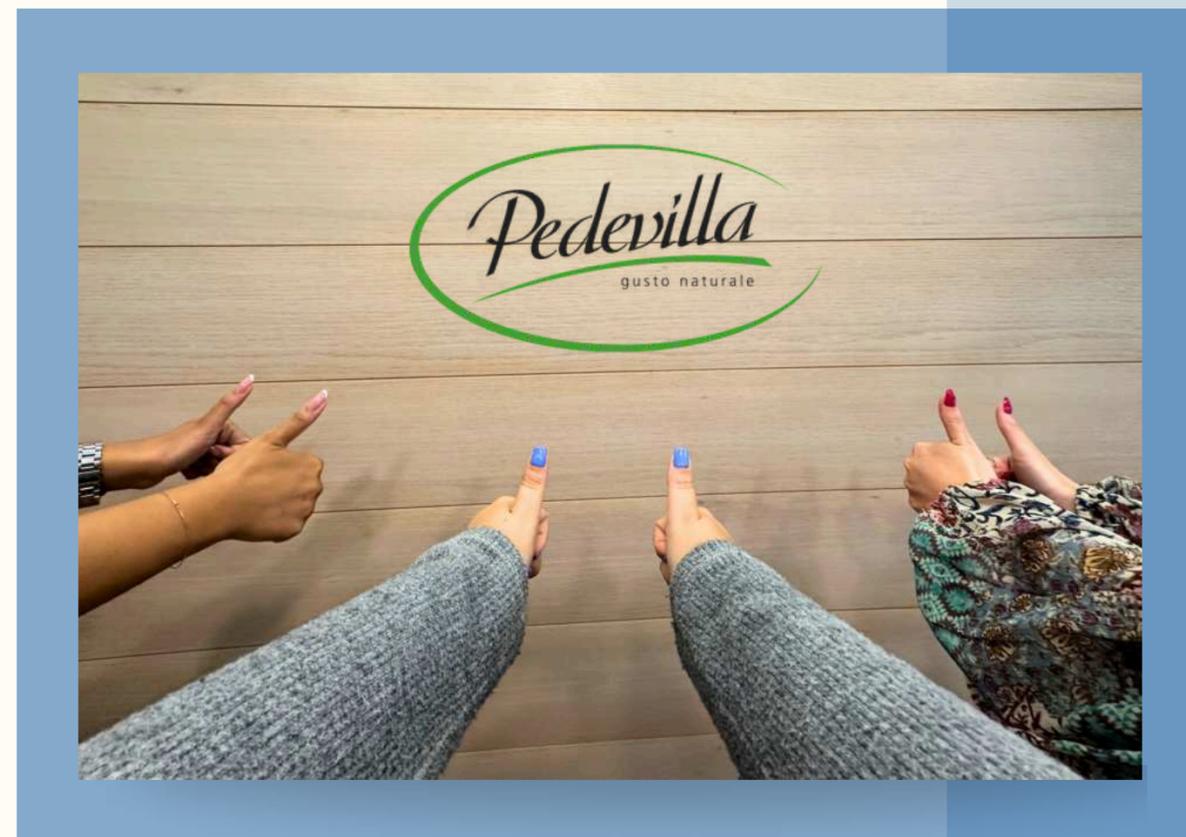


TOTEM DIGITALI

Presso i nostri ristoranti aziendali, abbiamo introdotto un sistema anonimo di **rilevazione della soddisfazione degli utenti** tramite totem digitali. Questo strumento consente agli ospiti di esprimere in modo semplice e immediato il loro livello di gradimento rispetto ai servizi offerti. Ogni mese, i dati raccolti vengono analizzati dal nostro Controllo di Gestione e successivamente condivisi con i responsabili di area, così da **individuare tempestivamente eventuali aree di miglioramento**. Questo processo ci permette di agire in modo mirato per garantire sempre alti standard di qualità e un servizio in linea con le aspettative dei nostri clienti.

SUGGESTION BOX

L'introduzione delle Suggestion Box - cassette dedicate alla raccolta di suggerimenti, idee e osservazioni da parte degli utenti - ci consente di **ascoltare in modo diretto e continuativo** le esigenze dei nostri clienti, favorendo un **dialogo costruttivo e miglioramenti mirati** al servizio offerto. Le proposte vengono analizzate periodicamente dai responsabili di impianto, al fine di valutare possibili implementazioni e garantire un'esperienza sempre più soddisfacente.



Per rendere l'esperienza di ristorazione sempre più stimolante e in linea con i nostri valori di inclusione e sostenibilità, promuoviamo regolarmente una serie di **iniziative a tema**. Attraverso queste attività, intendiamo arricchire l'offerta gastronomica e **stimolare maggiore consapevolezza tra i nostri utenti su temi di rilevanza culturale, ambientale e sociale**.

85 RISTORANTI AZIENDALI CON GIORNATE MULTICULTURALI

Occasioni speciali in cui proponiamo menù ispirati a diverse culture del mondo. L'obiettivo è favorire l'inclusione e la conoscenza di tradizioni gastronomiche internazionali, attraverso piatti tipici e racconti culinari che valorizzano la diversità.

43 RISTORANTI AZIENDALI CON GIORNATE REGIONALI

Eventi dedicati alle eccellenze enogastronomiche italiane, in cui celebriamo i sapori autentici delle varie regioni. Ogni appuntamento diventa un viaggio tra le tradizioni locali, promuovendo la cultura e la qualità dei prodotti del territorio.

60 RISTORANTI AZIENDALI CON GIORNATE GREEN

Iniziative che promuovono un'alimentazione più sostenibile attraverso la proposta di menù completamente vegetariani o vegani. Queste giornate hanno lo scopo di sensibilizzare gli utenti sull'importanza di ridurre il consumo di proteine animali per il benessere del pianeta e della salute, senza rinunciare al gusto e alla varietà.

La nostra offerta Premium comprende una serie di **servizi innovativi e attenti alle esigenze dei clienti**, con l'obiettivo di offrire un'esperienza di ristorazione sempre più personalizzata, inclusiva e sostenibile.

SERVIZIO TAKE AWAY PER LA CENA

Per venire incontro alle esigenze di chi lavora fino a tardi o preferisce cenare a casa senza rinunciare alla qualità, offriamo un servizio di take away su prenotazione. I clienti possono ordinare in anticipo il proprio pasto serale e ritirarlo comodamente a fine giornata, portando con sé un pasto equilibrato, sano e preparato con cura dai nostri chef.

ORTO AZIENDALE A KM ZERO

In alcune delle nostre strutture è stato avviato un orto aziendale, dove le verdure e le erbe coltivate vengono raccolte e utilizzate direttamente in cucina, garantendo freschezza assoluta e stagionalità. Un progetto che promuove la filiera corta, educa alla sostenibilità e coinvolge attivamente i clienti nella scoperta delle origini del cibo.

PRODOTTI HALAL E KOSHER

Nell'ottica di una ristorazione inclusiva e attenta alle diverse culture alimentari, abbiamo inserito in alcuni menù prodotti certificati Halal e Kosher. Questo ci consente di rispondere ai bisogni di una clientela sempre più eterogenea, offrendo opzioni che rispettano i diversi principi religiosi e culturali legati all'alimentazione.



INTRODUZIONE GIORNATE ZERO WASTE

Nel corso del 2025 introdurremo progressivamente le giornate “Zero Waste”, un’iniziativa concreta per **promuovere una cultura del consumo responsabile e della lotta allo spreco alimentare**.

Durante queste giornate speciali, i nostri chef realizzeranno menù progettati per utilizzare integralmente tutte le materie prime, evitando ogni tipo di scarto. Ogni ingrediente verrà valorizzato, anche nelle sue parti normalmente escluse, trasformandole in nuove preparazioni: un esempio sono le chips croccanti ricavate dalle bucce delle patate.

Un approccio creativo e sostenibile che ci consente di **dare nuova vita al cibo**, trasmettere buone pratiche ai nostri clienti e rafforzare il nostro impegno verso un modello di ristorazione sempre più circolare e consapevole.



Il B Impact Assessment (BIA) ha rappresentato uno strumento essenziale per valutare e guidare l'impatto positivo della nostra azienda. Le cinque aree analizzate riflettono i valori su cui Pedevilla fonda la propria strategia di sostenibilità: trasparenza, attenzione al benessere delle persone, rispetto per il territorio e qualità del servizio.

Questo approccio si integra perfettamente con gli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite**, a cui aderiamo attivamente, contribuendo in particolare a quelli legati alla salute, al lavoro dignitoso, alla riduzione delle disuguaglianze, alla sostenibilità ambientale e alle partnership per il bene comune.



Le nostre CONCLUSIONI

Il Report di Sostenibilità 2024 rappresenta il nostro impegno concreto nel coniugare crescita aziendale e responsabilità verso le persone, l'ambiente e le comunità con cui ogni giorno entriamo in contatto. Essere una Società Benefit e la prima B Corp al mondo nella ristorazione collettiva ci spinge a non accontentarci, ma a migliorare continuamente, con azioni misurabili e orientate al bene comune.

Guardiamo al futuro con consapevolezza e determinazione, pronti ad affrontare nuove sfide e a costruire insieme ai nostri collaboratori, clienti e partner un **modello di ristorazione sempre più sostenibile, etico e innovativo**, perché crediamo che la sostenibilità non sia solo un dovere, ma un'opportunità per generare valore condiviso.



I nostri RINGRAZIAMENTI

Il Report di Sostenibilità 2024 è il risultato della **collaborazione** di tutti i soggetti coinvolti nell'azienda. Ognuno ha **contribuito** al raggiungimento degli **obiettivi prefissati**, fornendo azioni e dati essenziali per la compilazione di questo documento, che incarna la filosofia e l'impegno di Pedevilla. È con orgoglio che condividiamo questa relazione nell'**interesse collettivo**. Desideriamo ringraziare in modo particolare la Direzione, la quale ha reso possibile tutto ciò e ha consapevolmente scelto di aderire al complesso mondo delle Società Benefit.

UNITI SIAMO PIÙ FORTI

Si ringraziano i colleghi del:

- **Amministrazione del Personale** per i dati sui collaboratori
- **Amministrazione e Contabilità** per i bilanci economici
- **Commerciale** per le informazioni riguardanti i clienti
- **Controllo di Gestione** per i dati interni
- **Operativo** per i dati e le descrizioni dei progetti
- **Procurement** per i dati sugli acquisti
- **Risorse Umane** per i progetti relativi ai collaboratori

RESPONSABILE DEL REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2024

Chiara Verso

A CURA DI

Team sostenibilità & Team comunicazione

Le note METODOLOGICHE

La presente Relazione d'Impatto è stata approvata e pubblicata come parte integrante del Bilancio 2024. Il documento è stato redatto ispirandosi ai 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, a cui Pedevilla aderisce con impegno e coerenza rispetto alla propria missione di Società Benefit.

La costruzione del Report ha previsto il coinvolgimento attivo dei responsabili di area e del personale operativo, a conferma della volontà dell'azienda di promuovere un approccio partecipativo e trasparente nella rendicontazione delle proprie performance ambientali, sociali e di governance.

Inoltre, il processo è stato arricchito dalla valutazione del B Impact Assessment (BIA), lo strumento ufficiale utilizzato per ottenere e mantenere la certificazione B Corp. I criteri del BIA hanno guidato la selezione e la strutturazione dei contenuti, rafforzando l'allineamento tra le azioni messe in campo da Pedevilla e i più elevati standard internazionali di impatto positivo.

