

Persone, solidarietÃ e ambiente: il Bilancio di sostenibilitÃ 2025 di Cirfood

Descrizione

default watermark

(Adnkronos) â?? Oltre 133mila ore di formazione erogate nel 2025 (+8% rispetto al 2024); 2,3 milioni di euro investiti per il welfare delle proprie persone; 14mila kg di alimenti donati a enti del territorio, equivalenti a quasi 30mila pasti.

Cirfood â?? impresa cooperativa italiana attiva nella ristorazione collettiva, commerciale e nei servizi di welfare â?? ha presentato il Bilancio di SostenibilitÃ 2025, documento che rendiconta le principali azioni e i risultati dellâ??impresa lungo le tre dimensioni Esg, in coerenza con il proprio Piano di SostenibilitÃ e con la visione dellâ??impresa â??Feed the Futureâ??.

â??La sostenibilitÃ per Cirfood non Ã¨ un insieme di iniziative isolate, ma un sistema integrato che attraversa ogni dimensione del nostro fare impresa. Nel 2025 abbiamo rafforzato il nostro impegno a favore delle nostre persone, dellâ??efficienza dei processi, della riduzione dellâ??impatto e della sicurezza alimentare, confermando la sostenibilitÃ come principio guida delle nostre decisioni strategiche e come leva di creazione di valore per i territori in cui operiamoâ?•, ha dichiarato Maria Elena Manzini, Csr Manager Cirfood.

Nel 2025 Cirfood ha rafforzato il proprio impegno nel valorizzare le persone, promuovendo contemporaneamente formazione di qualitÃ e iniziative a favore di un maggiore equilibrio vita privata-professionale. Sono stati investiti oltre 1,5 milioni di euro in formazione, con circa 133.188 ore complessive erogate (un impiego di risorse cresciuto dellâ??11% rispetto al 2024, cui Ã¨ corrisposto un +8% nelle ore di formazione rispetto allâ??anno precedente), attraverso percorsi tecnico-specialistici, manageriali e attivitÃ di aggiornamento continuo, integrando modalitÃ on the job, job shadowing e training esperienziale per sviluppare le competenze in tutti i settori operativi.

Inoltre, il Piano di welfare â??NoixNoiâ?? ha previsto un investimento di oltre 2 milioni di euro, confermando lâ??attenzione crescente al benessere e alla qualitÃ della vita. Le principali aree di intervento comprendono conciliazione vita-lavoro, salute e benessere, sostegno al reddito e servizi dedicati. Sul fronte della sostenibilitÃ sociale, nel 2025 Cirfood ha collaborato con oltre 900 fornitori, consolidando un modello di relazione basato su crescita condivisa e responsabilitÃ . In particolare, circa 350 fornitori sono stati valutati secondo criteri sociali, rafforzando lâ??integrazione dei parametri

Esg nei processi di approvvigionamento.

Un ruolo centrale Ã¨ svolto dai progetti di recupero e redistribuzione alimentare. Attraverso le collaborazioni con Regusto, Banco Alimentare, Caritas e altre realtÃ del terzo settore, Cirfood ha contribuito alla donazione di 14.655 kg di alimenti, equivalenti a 29.311 pasti, con un impatto evitato potenziale pari a 73.169 kg di CO2eq, contribuendo in modo tangibile al sostegno delle comunitÃ locali. Queste attivitÃ si inseriscono in una strategia piÃ¹ ampia di contrasto allo spreco alimentare e di valorizzazione delle eccedenze lungo tutta la catena del valore.

Sul fronte ambientale, Cirfood ha proseguito il proprio percorso di miglioramento continuo, incrementando notevolmente i quantitativi di energia elettrica rinnovabile autoprodotta e consumata da fotovoltaico e pannelli solari, +41,6% rispetto al 2024. Inoltre, ha ampliato del 17% lâ??energia elettrica acquistata proveniente da fonti rinnovabili.

Tra i principali progetti di economia circolare si conferma la collaborazione con il Gruppo Hera finalizzata al recupero e alla valorizzazione degli scarti organici e degli oli esausti prodotti nelle cucine Cirfood. Nel 2025 il progetto ha permesso la gestione strutturata di 48,9 tonnellate di oli esausti, trasformati in biocarburanti e biometano, contribuendo a una filiera circolare piÃ¹ sostenibile e alla riduzione delle emissioni di CO2.

default watermark

Prosegue, inoltre, lâ??impegno nella riduzione dello spreco alimentare anche attraverso la collaborazione con Too Good To Go, che ha permesso al gruppo Cirfood di salvare circa 84mila pasti dallâ??inizio della partnership, nel 2020, ad oggi.

La sicurezza alimentare rappresenta un pilastro fondamentale del modello operativo di Cirfood. Nel 2025 sono state effettuate 22.806 analisi di autocontrollo, con un livello di conformitÃ pari a circa il 98%. Il sistema di risk assessment delle materie prime continua a rappresentare uno strumento centrale per la gestione preventiva dei rischi microbiologici, chimici, fisici e di frode alimentare, garantendo elevati standard di sicurezza e tracciabilitÃ .

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione
Luglio 8, 2026
Autore
redazione