



Tavola della Signoria | Sustainability assessment 2023

THIS SEASON, BE OUR GUEST

SUSTAINABILITY MISSION STATEMENT

Siamo convinti che la sostenibilità, concetto ormai di moda e sulla bocca di tutti in maniera più o meno virtuosa, si riferisca in maniera ampia alla capacità di soddisfare le esigenze del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare le proprie.

Un evento diviene sostenibile quando è pianificato, organizzato e gestito con l'obiettivo di minimizzare l'impatto negativo sull'ambiente, sulla società e sull'economia, promuovendo al contempo pratiche responsabili e sostenibili. Quest'ultimo deve essere progettato per bilanciare le esigenze e i desideri presenti con la responsabilità nei confronti delle generazioni future, cercando di creare un impatto positivo e duraturo.

Il nostro impegno concreto parte da un'analisi de risorse -come pane ed acqua- che per troppo tempo e troppo facilmente abbiamo dato per scontate, istituendo procedure e flussi di lavoro semplici che diano risultati veloci e concretamente misurabili.

Accorgimenti di immediata implementazione, all'interno della complessa routine aziendale, finalizzati a valorizzare ciò che fino ad oggi era considerato scarto.

Rendiamo sostenibili i grandi eventi partendo dai piccoli gesti comuni.
Questa è Tavola Della Signoria.



Fase di raccolta della nostra lavanda per uso alimentare e cosmetico presso Podere San Giovannino, Zola Predosa (BO)

CERTIFICAZIONE ISO 20121

Nel 2023 Tavola della Signoria ha ottenuto la certificazione ISO 20121, standard nato e applicato per la prima volta in occasione delle Olimpiadi di Londra 2012. Questa definisce gli standard internazionali per gli eventi secondo i criteri di sostenibilità economica, sociale ed ambientale.

Con la scelta di certificare l'intera azienda -e non quindi una serie di eventi- Tavola Della Signoria si impegna a creare una catena di fornitura virtuosa.

Il concetto di sostenibilità viene collegato a tre “pillars” fondamentali:



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

garantire la disponibilità e la qualità delle risorse naturali alle generazioni future



SOSTENIBILITÀ SOCIALE

garantire condizioni di benessere per tutti gli stakeholders: qualità della vita, sicurezza e servizi



SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Generare business, garantire efficienza economica e reddito per le imprese lungo l'intera catena di approvvigionamento



CERTIFICATO

Nr. 50 100 17283

SI ATTESTA CHE / THIS IS TO CERTIFY THAT

IL SISTEMA DI GESTIONE SOSTENIBILE DEGLI EVENTI DI
THE EVENT SUSTAINABILITY MANAGEMENT SYSTEM OF



LA TAVOLA DELLA SIGNORIA S.r.l.

SEDE LEGALE E OPERATIVA:
REGISTERED OFFICE AND OPERATIONAL SITE:

VIA CARLO NEPOTI 10
IT - 40011 ANZOLA DELL'EMILIA (BO)

È CONFORME AI REQUISITI DELLA NORMA
HAS BEEN FOUND TO COMPLY WITH THE REQUIREMENTS OF

UNI ISO 20121:2013

QUESTO CERTIFICATO È VALIDO PER IL SEGUENTE CAMPO DI APPLICAZIONE
THIS CERTIFICATE IS VALID FOR THE FOLLOWING SCOPE OF APPLICATION

Progettazione ed erogazione sostenibile di servizi di ristorazione,
catering e banqueting per eventi corporate e privati
Sustainable design and supply of catering and banqueting services for corporate and private events

Per l'Organismo di Certificazione For the Certification Body TÜV Italia S.r.l.	Validità / Validity Dal / From: 2023-11-23 Al / To: 2026-11-23
SGQ N° 049A Membro degli Accordi di Mutual Riconoscimento EU, UK & LAC Signatory of EA, UK and LAC Mutual Recognition Agreements	Data emissione / Issuing Date <i>Francesco Scarfata</i> Direttore Divisione Business Assurance Business Assurance Division Manager 2023-11-24

"LA VALIDITÀ DEL PRESENTE CERTIFICATO È SUBORDINATA A SOVRILIANZA PERIODICA A 12 MESI E AL RISERVA COMPLETO DEL SISTEMA DI GESTIONE AZIENDALE CON SUPERVISORIAL TRIENNALITÀ"
"THE VALIDITY OF THE PRESENT CERTIFICATE IS DEPENDS ON THE ANNUAL SUPERVISANCE EVERY 12 MONTHS AND ON THE COMPLETE REVIEW OF COMPANY'S MANAGEMENT SYSTEM AFTER THREE YEARS"

MATERIE PRIME ALIMENTARI E IDEAZIONE MENÙ

Tavola della Signoria acquista materie prime stagionali da fornitori locali, con filiera corta o a Km 0.

Questo consente di ridurre l'impatto sull'ambiente minimizzando i trasporti e la conservazione prolungata nei frigoriferi, e contestualmente aumenta il coinvolgimento delle comunità locali, con la conseguente ricaduta positiva a livello economico.

Tavola della Signoria pone particolare attenzione anche, e soprattutto, alla ideazione del menu. Questo è un preziosissimo strumento per l'utilizzo oculato delle materie prime, per sottolineare la stagionalità degli ingredienti e per avere una corretta programmazione delle lavorazioni in cucina, in modo tale che si possano ottimizzare per più eventi.



PRODOTTI AGROALIMENTARI A FILIERA CORTA



PRODOTTI BIOLOGICI



PRODOTTI TIPICI E STAGIONALI



PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE



Fase di aratura dei campi per coltivazione di grano bio Senatore Cappelli presso Palazzo Albergati, Zola Predosa (BO)

CASE HISTORY 2023: OWAY

OWAY, azienda bolognese di agri-cosmetica professionale per capelli, viso e corpo.

Come Tavola della Signoria, credono profondamente nel rispetto dell'ambiente e promuovono la riduzione degli sprechi.

Per dare forma al loro impegno etico e ambientale hanno affiancato ai loro spazi produttivi due speciali officine a km 0: ORTOFFICINA, l'azienda agricola dove coltivano piante officinali con metodo biodinamico e ARTIGIANO, il laboratorio del legno dove progettano e realizzano packaging, arredi e oggetti seguendo i principi del circular design.

In questi loro spazi sono stati creati e sviluppati numerosi menu per (solo nel 2023) 2300 persone, con un particolare occhio di riguardo nei confronti di una cucina vegetariana, tendente al vegano, e con l'utilizzo degli arredi già presenti nei loro spazi, per dar seguito ancora di più ai principi del circular design.



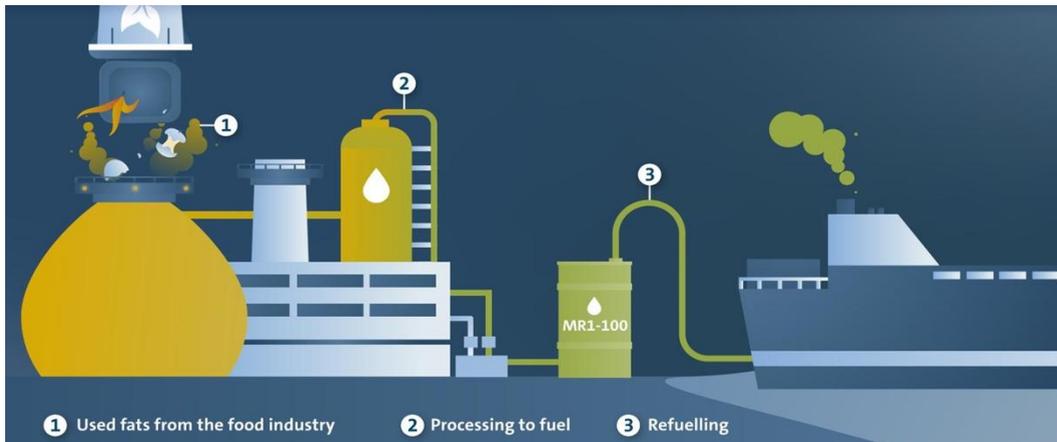
Particolare di «buffet botanico» presso OWAY S.r.l., Cadriano (BO)

SMALTIMENTO RIFIUTI

Nella gestione dei rifiuti prodotti durante tutte le fasi di preparazione, svolgimento e chiusura dell'evento, Tavola della Signoria si impegna ad effettuare, conformemente alle modalità previste nel territorio in cui verrà svolto, la differenziazione dei rifiuti.

In particolare dalla produzione di alimenti fritti, Tavola della signoria è riuscita ad implementare una gestione virtuosa dei propri olii esausti che vengono raccolti ed avviati ad un processo di economia circolare.

RISULTATO 2023: Raccolti e conferiti a Sapi Green Oil, azienda specializzata del territorio, **350 litri di olio alimentare esausto** derivante da frittura e alimenti conservati in latta (e.g. olio di tonno in scatola). Questi vengono raffinati per essere successivamente trasformati in biocarburante.



Fase di preparazione evento presso sede Tavola Della Signoria, Anzola Dell'Emilia (BO)

SPRECHI ALIMENTARI

Nonostante siano già state condotte numerose ricerche, non esiste ancora una metodologia coerente e definitiva su come approcciare la problematica dello spreco alimentare, soprattutto quando si cerca di quantificarlo.

Gli unici dati di fatto sono i seguenti:

- > Se fosse un Paese, lo spreco alimentare sarebbe il terzo al mondo, dopo Cina e Stati Uniti, per emissioni CO₂ nell'ambiente¹
- > Più di un terzo del cibo prodotto per consumo umano in tutto il mondo ogni anno viene perso o sprecato, il che equivale circa a 2.5 miliardi di tonnellate²

Tavola della Signoria è da sempre sensibile a questa problematica e cerca di contrastarla attuando diverse pratiche di lotta allo spreco e minimizzazione dei rifiuti edibili.

RISULTATO 2023: Nel mese di Ottobre 2020, in piena pandemia Covid-19, Tavola Della Signoria è entrata a far parte del circuito Too Good To Go. Nel 2023 ha ottenuto il risultato di salvare tramite questo canale ben **260 pasti** destinati allo smaltimento, con il conseguente risparmio di **650 kg di immissioni di CO₂** nell'ambiente.

Nel corso dello stesso anno, la società è stata in grado di recuperare dai propri eventi **600 kg di cibo** che sono stati devoluti in beneficenza tramite il Banco Alimentare. Questo ha comportato il risparmio di **3 tonnellate di immissioni di CO₂** nell'ambiente.

¹Fonte: [FAO](#)

²Fonte: [WWF](#)



Fase di recupero pasti donati all'Ass. Papa Giovanni XXIII presso Autodromo Marco Simoncelli di Misano Adriatico (RN)

PROGETTO «PANE E ACQUA»

Tavola della Signoria è voluta partire dalle basi, avviando in autunno 2023 un progetto di recupero dai propri eventi di due beni tanto basilari quanto preziosi: il pane e l'acqua.

Questi prodotti sono talmente comuni da essere considerati come il «minimo sindacale» per tenere in vita qualunque essere umano e, proprio per questo, il binomio viene colloquialmente utilizzato per indicare una dura sentenza carceraria.

Questo immaginario collettivo ha fatto sì che vengano troppo spesso dati per scontati e, conseguentemente, inutilmente sprecati.



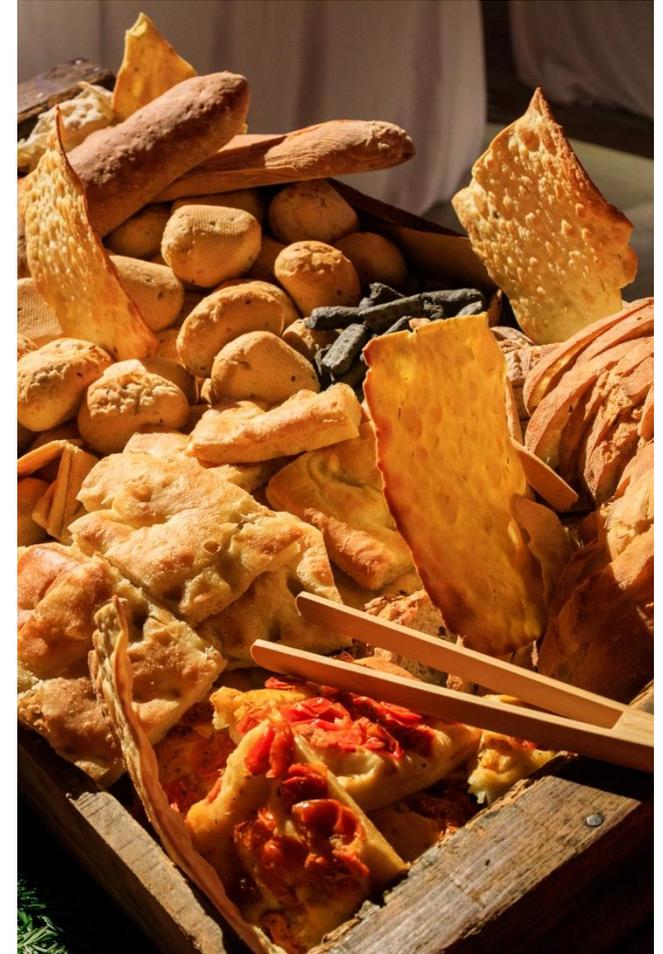
PANE: Valorizzare un prodotto con un breve ciclo di vita come il pane. Quest'ultimo, essiccato e successivamente macinato, viene trasformato in un semilavorato con cui poter creare nuovi piatti (es: muffin di pane, torta di pane, ecc...)

RISULTATO 2023: nel corso del 4° trimestre sono stati raccolti e reimmessi in produzione oltre **20 kg di pane**



ACQUA: Valorizzare l'acqua contenuta nelle bottiglie non terminate dai clienti. Questa viene raccolta in taniche e successivamente utilizzata per irrigazione, riempimento .

RISULTATO 2023: nel corso del 4° trimestre sono stati raccolti e reimmessi in produzione oltre **120 litri di acqua**



Particolare di «selezione dei nostri pani» a buffet presso Toyota Motor Italia S.p.A., Roma (RM)

CASE HISTORY 2023: «FAMILY & FRIENDS» LAMBORGHINI

In occasione del Family day 2023 di Automobili Lamborghini S.p.A. è stata proposta da Tavola Della Signoria una soluzione per ridurre la plastica monouso e la conseguente mole di rifiuti che sarebbe derivata da un evento dal quale sono transitate oltre 7000 persone.

All'interno degli HQ del brand di Sant'Agata Bolognese, infatti, sono state installate 6 fontane dotate di sistemi microfiltranti per prelevare ed erogare acqua potabile dai punti pre-esistenti di connessione con l'acquedotto.

Queste zone sono state accuratamente identificate in punti strategici dell'azienda, per garantire l'approvvigionamento idrico agli utenti in maniera capillare, evitando code ed assembramenti.



RISULTATO EVENTO:

- 750 litri totali di acqua erogata
- 1500 bottiglie in plastica PET non utilizzate
- 45 kg di rifiuti plastici non prodotti
- 3102 kg di CO₂ non immessa in atmosfera
- 945 litri di petrolio non consumato per la produzione di bottiglie e per il trasporto delle stesse



Fase dell'evento «Family & Friends 2023» presso Automobili Lamborghini S.p.A. a Sant'Agata Bolognese (BO)



TAVOLA DELLA SIGNORIA

GRAZIE PER IL VOSTRO INTERESSE NEI SERVIZI DI TAVOLA DELLA SIGNORIA. VI RICORDIAMO CHE IL CONTENUTO DI QUESTO DOCUMENTO È CONFIDENZIALE E RISERVATO. TUTTE LE IMMAGINI E I TESTI CONTENUTI IN QUESTE PAGINE SONO DI PROPRIETÀ DI TAVOLA DELLA SIGNORIA. È VIETATA LA RIPRODUZIONE, LA COPIA E L'USO NON AUTORIZZATO.

LA TAVOLA DELLA SIGNORIA SRL

VIA CARLO NEPOTI, 10 - 40011 ANZOLA DELL'EMILIA (BO) - ITALY
TEL: +39 051 750247 - FAX: +39 051 752538
INFO@TAVOLADELLASIGNORIA.IT - TAVOLADELLASIGNORIA@PEC.IT
CAP. SOC. I.V. € 25.000 - R.E.A. 401293
P.IVA REG. IMP. BOLOGNA N° 01954351209 - CODICE SDI: SUBM70H



TAVOLA
DELLA
SIGNORIA