



Tavola della Signoria | Sustainability assessment 2024

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 delle 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



SGQ N° 049A

Membro degli Accordi di Mutual Riconoscimento
Signatory of EA, IF and LAC Mutual
Recognition Agreements

Per l'Organismo di Certificazione
For the Certification Body
TÜV Italia S.r.l.

Validità / Validity

Dal / From: 2023-11-24

Ai / To: 2026-11-23

Francesco Scarfata
Direttore Divisione Business Assurance
Business Assurance Division Manager

Data emissione / Issuing Date

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 SUPERVISORIAL 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)

SMALTIMENTO RIFIUTI

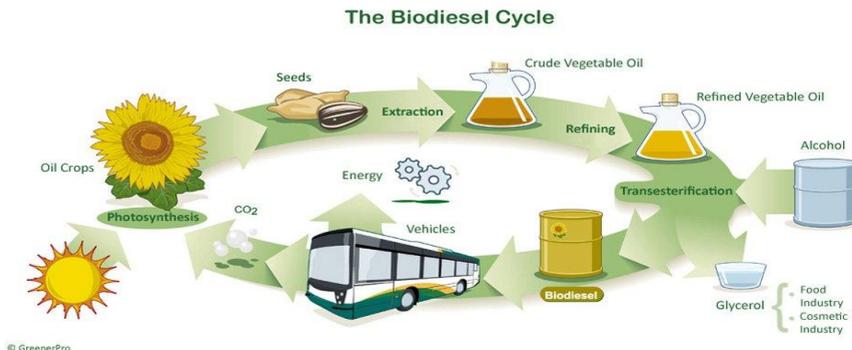
Nella gestione dei rifiuti prodotti durante tutte le fasi di preparazione, svolgimento e chiusura dell'evento, Tavola della Signoria si impegna ad effettuare, conformemente alle modalità previste nel territorio in cui verrà svolto, la differenziazione dei rifiuti.

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: Sono stati raccolti e conferiti **350 litri di olio alimentare esausto** derivante da frittura e alimenti conservati in latta (e.g. olio di tonno in scatola).

RISULTATO 2024: Sono stati raccolti e conferiti **380 litri di olio alimentare esausto** derivante dalle preparazioni di cucina.

Questi vengono avviati da Sapi Green Oil, azienda specializzata del territorio, 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.

¹Fonte: [FAO](#)

²Fonte: [WWF](#)



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

SPRECHI ALIMENTARI: i risultati ottenuti

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.

RISULTATO 2024: Tavola della Signoria continua a far parte del circuito Too Good To Go e nel 2024, tramite questa app, è riuscita a salvare **410 pasti** destinati allo smaltimento, con il conseguente risparmio di **1,11 tonnellate di immissioni di CO₂** nell'ambiente.

Sempre nel 2024, la società è stata in grado di recuperare dai propri eventi una quantità di cibo pari a **1250 kg**, devoluto per la maggior parte in beneficenza grazie ad una collaborazione pluriennale con Banco Alimentare Emilia Romagna. La stessa organizzazione, inoltre, ha favorito l'attivazione di alcune unità territoriali in occasione di grandi eventi svolti fuori regione (Lazio, Veneto e Puglia). Questo ha consentito a Tavola Della Signoria di salvare il 100% di cibo fresco direttamente sul posto, comprese materie prime altamente deperibili come frutta, verdura, latticini e dessert. Lo sforzo 2024 ha comportato il risparmio di più di **6 tonnellate di immissioni di CO₂** nell'ambiente.



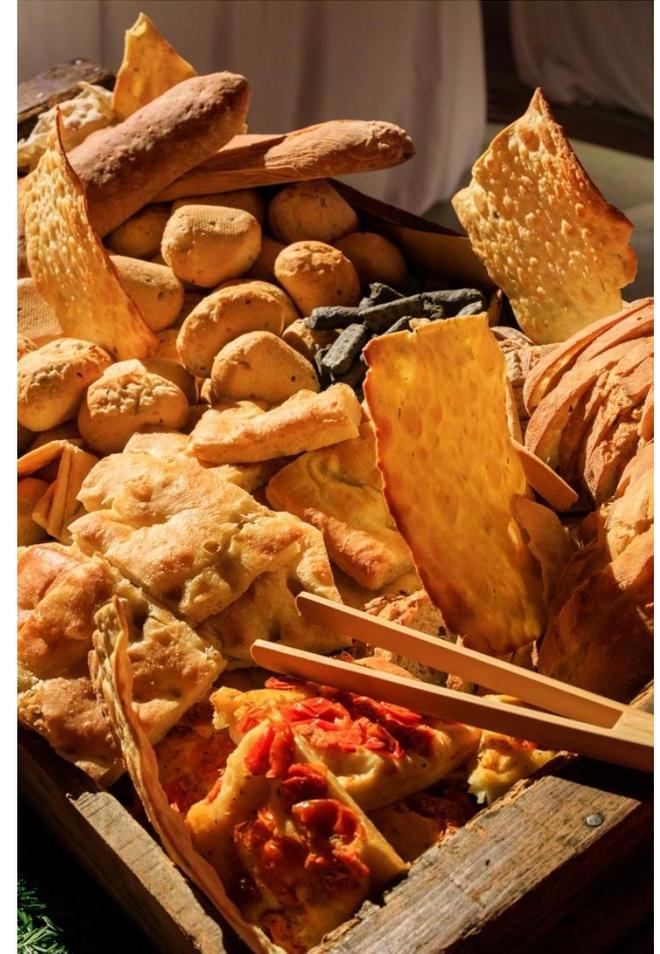
Fase di recupero pasti donati all'Ass. Papa Giovanni XXIII presso Autodromo Marco Simoncelli di Misano Adriatico (RN)

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.



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

PROGETTO «PANE E ACQUA»: i risultati ottenuti



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**

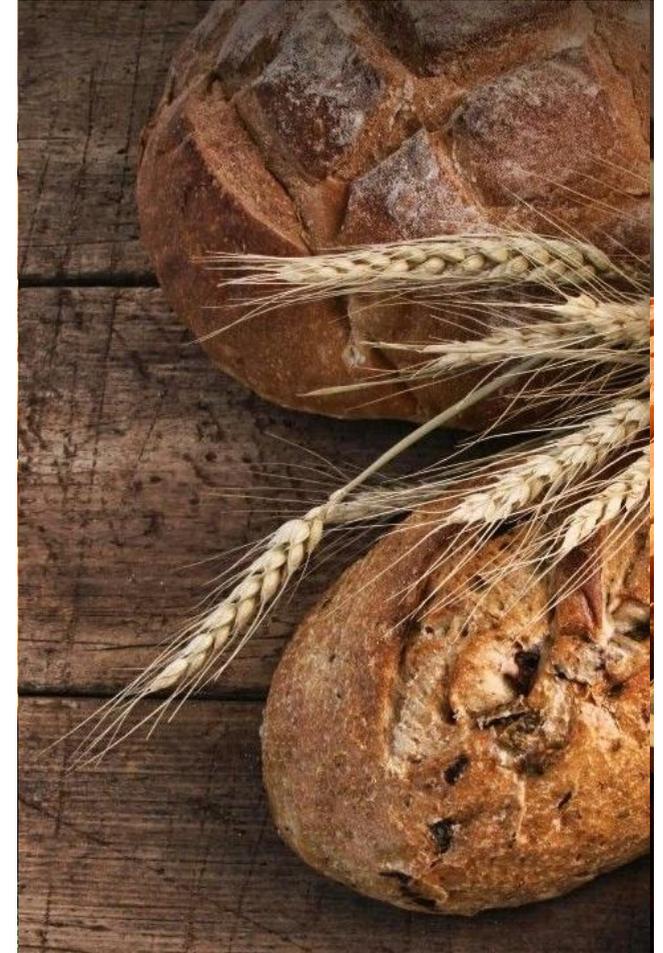
RISULTATO 2024: nel corso del 2024 sono stati raccolti e reimmessi in produzione tutto il pane rientrato dagli eventi (quasi 560kg) per produrre ca **915 kg di cibo come polpette, pappa al pomodoro e dolcetti**



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**

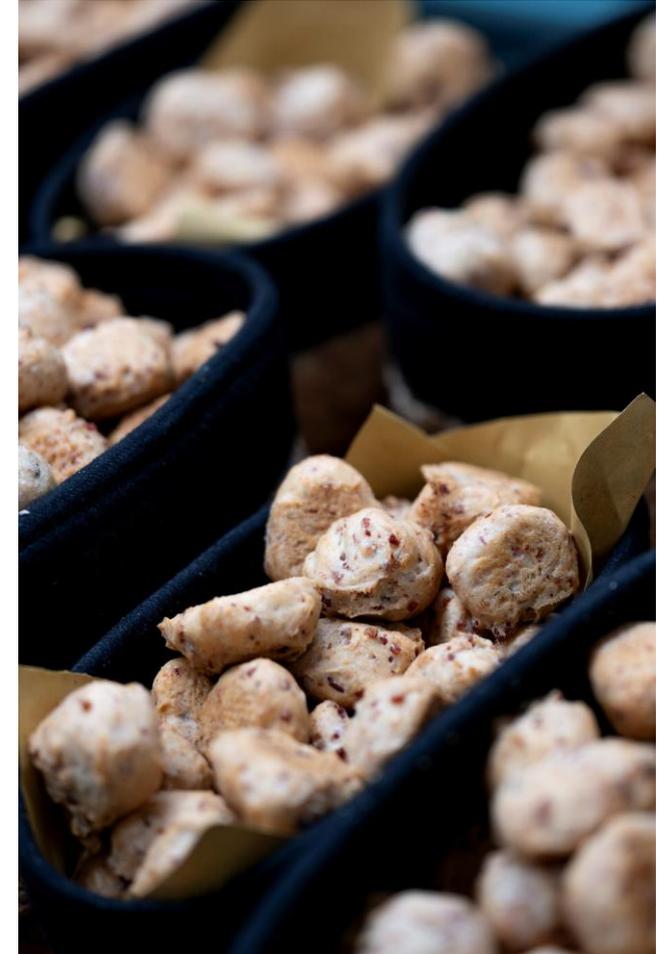
RISULTATO 2024: nel corso del 2024 sono stati raccolti e reimmessi in produzione oltre **850 litri di acqua per innaffiare le piante oppure cucinare**



CASE HISTORY 2024: «LAMBORGHINI YEAR CELEBRATION»

In occasione della Festa di Natale 2024 di Automobili Lamborghini S.p.A., Tavola della Signoria ha confermato il proprio impegno verso la sostenibilità ambientale attraverso un'importante iniziativa di recupero alimentare. Grazie alla collaborazione di tutti, sono stati prodotti e valorizzati 462 kg di cibo grazie al pane raccolto da eccedenze di altri eventi che, altrimenti, sarebbe stato destinato allo smaltimento.

L'iniziativa si inserisce nel più ampio percorso di responsabilità sociale e ambientale che la nostra azienda porta avanti con determinazione, dimostrando come l'eccellenza e l'innovazione possano convivere con la cura per l'ambiente e la solidarietà.



Fase dell'evento «Lamborghini Year Celebration Event 2024» presso Fiera di Bologna

PROGETTO «ZUCCHERO NEL CAFFÈ?»

Tavola della Signoria ha voluto partire dalle basi, affiancando al progetto di «Pane e Acqua» avviato nell'autunno 2023, il progetto di «Zucchero nel Caffè?». Il caffè, in Italia e nel mondo, è un prodotto quotidiano utilizzato sia per accompagnare momenti conviviali al bar o in ufficio, sia per i propri momenti di ricarica personale. Questo immaginario collettivo ha fatto sì che, anche il caffè e lo zucchero, come il pane e l'acqua, vengano troppo spesso dati per scontati e, conseguentemente, inutilmente sprecati.



ZUCCHERO: In particolare, lo zucchero avanzato al bar, dove le mezze bustine vengono solitamente buttate. L'obiettivo è valorizzare questo prodotto «finito», trasformandolo in un «semilavorato» da utilizzare in pasticceria per produrre nuove prelibatezze.

OBIETTIVO 2024: abbiamo iniziato a farlo ma la raccolta è poca e la riusiamo internamente senza passare dalla produzione.



CAFFÈ': In particolare, i fondi di caffè, che vengono generalmente buttati. L'obiettivo è trasformarli in un substrato da inoculare per la coltivazione di funghi.

OBIETTIVO 2024: Effettuare uno studio di fattibilità sull'intero ciclo dell'evento al fine di identificare una serie di procedure per il corretto trasporto, stoccaggio e valorizzazione dei fondi di caffè.



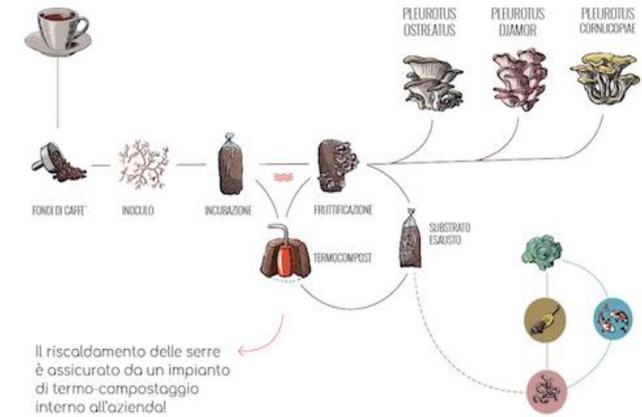
PROGETTO «ZUCCHERO NEL CAFFÈ?»»

La coltivazione dei funghi sui fondi di caffè è un'idea sostenibile e sorprendentemente semplice, che permette di trasformare un rifiuto quotidiano in una risorsa preziosa. I fondi di caffè, spesso gettati via dopo l'uso, sono in realtà ricchi di nutrienti che i funghi possono sfruttare per crescere.

Il processo inizia raccogliendo i fondi di caffè che vengono mescolati con materiali come paglia o cartone triturato, che aggiungono struttura e ulteriore nutrimento al substrato. Successivamente, si inocula il tutto con il micelio del fungo e lo si conserva in un ambiente umido e fresco, dove il micelio avrà il tempo di colonizzare i fondi di caffè e stimolare la nascita dei funghi.

Questo metodo permette di ridurre gli sprechi e di produrre cibo fresco e sano in modo completamente naturale.

Considerando il consumo di caffè dell'azienda (1200kg di caffè ogni anno), Tavola della Signoria potrebbe arrivare a produrre ogni anno circa 350kg di funghi.



ALLUVIONE EMILIA ROMAGNA - OTTOBRE 2024

Nel percorso di crescita e impegno verso la sostenibilità, Tavola della Signoria ha affrontato una sfida di grande portata a seguito dell'alluvione del 20 ottobre 2024. Questo evento straordinario, che ha colpito duramente l'Emilia Romagna e il nuovo quartier generale aziendale, ha potenziato la resilienza e alimentato la capacità di adattamento sviluppate durante il Covid-19.

Nonostante i considerevoli danni subiti dalle infrastrutture e dalle attrezzature necessarie alle attività di banchettistica, Tavola della Signoria è riuscita a garantire ai propri clienti il corretto svolgimento di tutti gli eventi precedentemente confermati. Questo risultato è stato possibile anche grazie al prezioso supporto di aziende competitor e di fornitori del settore catering, a dimostrazione del fatto che la collaborazione e la solidarietà tra player dello stesso mercato siano fondamentali nei momenti di crisi.

Questa esperienza ha spinto Tavola Della Signoria ad una riflessione profonda circa l'importanza di costruire relazioni solide che valorizzino l'aiuto reciproco, non solo come strategia di gestione del rischio, ma anche come parte integrante dell'impegno verso la sostenibilità.

La capacità di adattarsi e resistere agli imprevisti insieme, infatti, va letta come un'opportunità di crescita della complessa rete di relazioni fra comunità locali, istituzione, aziende e clienti.





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

