

ca'Matilde

**REPORT DI
SOSTENIBILITÀ
2024**



Sommario

1. Lettera agli stakeholder	3
2. La nostra tavola, la nostra storia	4
2.1. L'anima in cucina	5
2.2. Le proposte	6
2.3. La locanda.....	7
2.4. L'orto	8
3. Informazioni Generali	9
3.1. Basi per la preparazione (B1)	10
3.2. Pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile (B2).....	11
4. Informazioni ambientali.....	12
4.1 Consumi energetici ed emissioni (B3)	13
4.2 Interazione con le risorse idriche (B6)	15
4.3 Economia circolare e gestione dei rifiuti (B7).....	16
5. Gestione sociale	18
5.1 La forza lavoro (B8)	19
5.2 Salute, sicurezza sul lavoro e inclusività (B9).....	21
5.3 Remunerazioni e formazione (B10)	22
6. Etica e trasparenza (B11)	23
7. Indice VSME.....	24

1. Lettera agli stakeholder

Gentili Stakeholder,

con grande soddisfazione **Ca' Matilde S.r.l.** presenta il proprio primo **Report di Sostenibilità**, espressione di un impegno che da sempre contraddistingue l'azienda nella valorizzazione del territorio, nella promozione dei prodotti locali e nella cura del proprio **orto biodinamico**.

La pubblicazione di questo documento rappresenta l'inizio di un **dialogo trasparente** e costruttivo con tutti gli **stakeholder**, considerati interlocutori fondamentali per il consolidamento del percorso intrapreso. È anche un'occasione per raccontare i **traguardi raggiunti**, condividere i valori che guidano l'impresa e illustrare gli **obiettivi** futuri che **Ca' Matilde** intende perseguire con coerenza e determinazione.

Il cammino verso la **sostenibilità** è alimentato da un costante desiderio di miglioramento, orientato al rispetto dell'ambiente, alla valorizzazione delle persone e al contributo **positivo** verso la comunità di riferimento. L'azienda è consapevole che la **sostenibilità** non è un obiettivo statico, ma un principio da custodire e tradurre quotidianamente nelle scelte operative e strategiche.

In questo spirito, ringraziamo tutti coloro che hanno accompagnato e sostenuto la nostra evoluzione, e invitiamo chiunque lo desideri a condividere osservazioni, spunti o suggerimenti, che possano arricchire il nostro percorso e guidarci verso un futuro sempre più responsabile, inclusivo e sostenibile.

Cordiali saluti,

Il Consiglio di amministrazione
Ca' Matilde S.r.l.



2. La nostra tavola, la nostra storia



In questa sezione:

[L'anima in cucina](#)

[Le proposte](#)

[La locanda](#)

[L'orto](#)

2.1. L'anima in cucina

Un ristorante immerso nella natura, dove ogni piatto racconta una storia.

Circondato dal verde delle **colline reggiane**, **Ca' Matilde** è un luogo sospeso nel tempo, un **rifugio silenzioso** in cui la natura e la quiete accompagnano ogni gesto, ogni sguardo, ogni sapore. **L'armonia con l'ambiente circostante** si riflette in ogni dettaglio: l'orto che abbraccia la struttura, i sentieri che si perdono nella campagna, la luce naturale che filtra dalle finestre, i materiali selezionati con cura, l'essenzialità che racconta **sobrietà, autenticità ed eleganza**.

In questo contesto, la **cucina** non rappresenta un fine, ma un **mezzo per connettersi con il territorio, con la memoria e con l'emozione**. È una narrazione fatta di stagioni, materie prime, storie personali e intuizioni creative.

Come afferma lo **chef Andrea Incerti Vezzani**:

“La mia cucina nasce da un intreccio profondo tra ciò che sono, ciò che ho vissuto e ciò che sento. Ogni piatto che creo è un gesto consapevole, un frammento di memoria, un modo di raccontare la mia terra. La materia prima è il punto di partenza, ma è l'ispirazione a dare forma alla mia visione: una cucina che rispetta, che evolve, che comunica.”

È questa visione profonda, personale e identitaria della cucina che ha permesso a **Ca' Matilde** di **confermare anche nel 2024 la Stella Michelin**, riconoscimento che premia non solo la tecnica e la qualità, ma l'**autenticità di un'esperienza culinaria vissuta come espressione dell'anima**.



La mia cucina nasce da un intreccio profondo tra ciò che sono, ciò che ho vissuto e ciò che sento.



2.2. Le proposte



Gli Intramontabili

Un viaggio nella memoria, dove i sapori dell'infanzia e le radici reggiane tornano in forme nuove ma riconoscibili. Questo menu gioca con i ricordi e li trasforma in emozioni da assaporare, senza tempo.



Terramadre

L'espressione più sincera del legame con la terra.

Questo menu valorizza in 6 portate la purezza della materia prima e ne restituisce il sapore autentico, senza mediazioni, per un'esperienza gustativa essenziale, radicata e profondamente naturale.



Hortus

Tributo all'orto biodinamico, ecco un percorso interamente vegetariano, che segue il ritmo della natura e la maturazione delle materie prime. Questo menu nasce dalla terra, ne interpreta i colori, le consistenze e i profumi in 6 portate, per raccontare l'essenza vegetale in forme inedite.

Oltremare

Un percorso ispirato alla freschezza del mare, abbinata all'anima vegetale dell'orto biodinamico, realizzando l'istinto creativo dello chef in 6 portate. Il menu cambia seguendo il ritmo delle stagioni e la qualità della materia prima, affinché ogni piatto possa esprimere al meglio la sua essenza.



Cielo

Un itinerario che esplora, in 7 momenti, nuove frontiere del gusto, unendo mare e terra, guidato dalla stagionalità, dalla sostenibilità e da una visione aperta. Questo menu invita a lasciarsi trasportare, guardando oltre i confini.



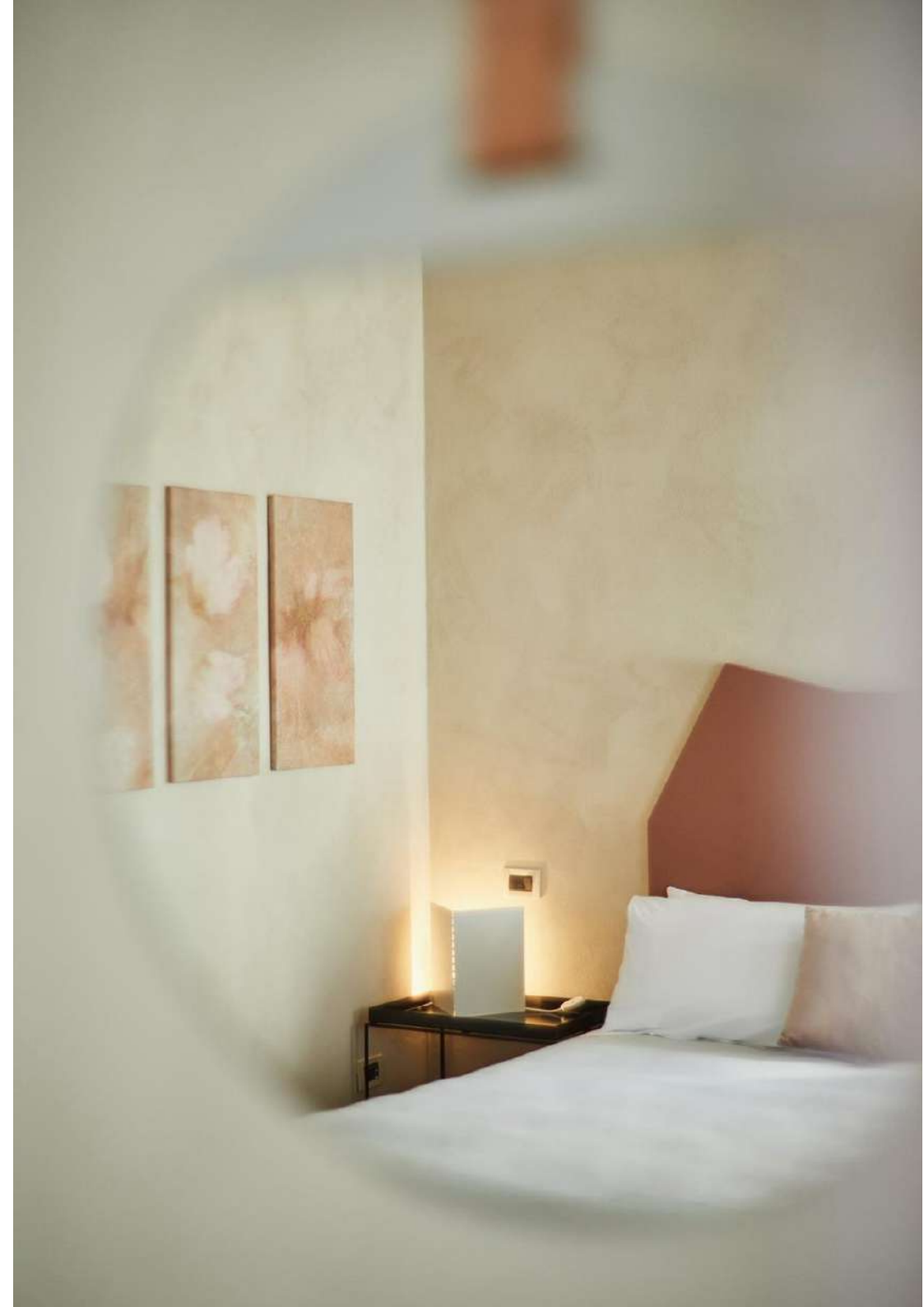
2.3. La locanda

Un **rifugio tra natura e sapori**, dove il tempo rallenta e ogni gesto assume un significato più profondo.

Da **Ca' Matilde**, la **locanda** non è semplicemente un luogo dove soggiornare: è un **invito alla lentezza**, a lasciarsi accogliere da un'atmosfera in cui **cura, silenzio e armonia** diventano parte integrante dell'esperienza. Ogni dettaglio – dagli arredi essenziali ma raffinati, alla luce che attraversa le finestre, fino ai profumi che arrivano dalla cucina – è pensato per far sentire l'ospite **parte di una bellezza autentica**, discreta e mai forzata.

Con le sue **quattro camere**, la locanda offre un'**esperienza intima e raccolta**, lontana dal rumore e dal ritmo frenetico della quotidianità. Ogni stanza è unica, pensata per accogliere e rigenerare, mantenendo un dialogo aperto con la natura circostante.

Dormire a Ca' Matilde significa **ritrovare il tempo per sé**, ascoltare il battito lento della campagna, lasciarsi avvolgere dalla pace e dall'ospitalità sincera. È un modo per **abitare la bellezza**, anche solo per una notte, portandone con sé il ricordo delicato e profondo.



2.4. L'orto

L'orto di Ca' Matilde è molto più di uno spazio produttivo: è un **luogo di relazione tra l'uomo e la terra**, dove ogni semina è un atto consapevole e ogni raccolto un segno di riconoscenza. Qui, coltivare significa **ascoltare i ritmi naturali**, rispettare i **tempi delle piante** e seguire il **calendario astronomico biodinamico**, che guida ogni gesto agricolo secondo le forze cosmiche che regolano la vita. Ogni prodotto che nasce da questa terra porta con sé un **equilibrio sottile tra natura e cultura**, tra il sapere contadino e l'ispirazione della cucina. Le mani che lavorano la terra lo fanno con rispetto e pazienza, perché ogni ingrediente ha il suo tempo e il suo significato.

All'interno della **serra**, la natura si esprime in forme minute e sorprendenti. È uno spazio raccolto e silenzioso, dove si coltivano specie delicate in **condizioni controllate**, per esaltarne al massimo il potenziale, senza forzature. Ogni raccolta avviene in armonia con il **ciclo stagionale** e le esigenze della cucina.

A pochi chilometri da Ca' Matilde, in località **Roncocesi**, si estende un **terreno agricolo di 10.000 mq** chiamato **La Gilda**. È un luogo sobrio e potente, dove la terra si esprime con **autenticità**, secondo i **principi dell'agricoltura biodinamica**. Qui coltiviamo varietà selezionate come la **patata spelta**, seguendo il ritmo naturale delle stagioni e senza alterare l'equilibrio vitale del suolo. **La Gilda è un laboratorio a cielo aperto**, dove l'osservazione e l'ascolto guidano il lavoro quotidiano. Le scelte colturali nascono dalla **sensibilità dello chef Andrea Incerti Vezzani**, che seleziona con cura gli ingredienti destinati a diventare **protagonisti nei piatti**.

La raccolta avviene **poco prima del servizio**, senza conservazione artificiale, per portare in cucina un **prodotto vivo**, integro, espressivo. Seguendo i **principi della biodinamica**, miriamo a **preservare le caratteristiche organolettiche e vitali di ogni pianta**, contribuendo alla costruzione di un modello agricolo **rigenerativo, locale e rispettoso**.



3. Informazioni Generali



In questa sezione:

[Basi per la preparazione \(B1\)](#)

[Pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile \(B2\)](#)

3.1. Basi per la preparazione (B1)

Il **Bilancio di Sostenibilità 2024** costituisce uno **strumento di comunicazione trasparente**, redatto su base **volontaria**, con l'obiettivo di rappresentare in modo strutturato gli **impegni**, gli **obiettivi specifici** e le **performance ESG (ambientali, sociali e di governance)** di **Ca' Matilde**. Tutte le informazioni contenute nel presente documento si riferiscono alle **attività svolte da Ca' Matilde S.r.l.** e ai **risultati conseguiti** nel periodo compreso tra il **1° gennaio** e il **31 dicembre 2024**.

Si tratta del **primo Bilancio di Sostenibilità** elaborato dall'azienda, redatto su base individuale secondo l'**Opzione Modulo Base** dei **Voluntary Standards for Non-Listed Micro-, Small- and Medium-Sized Undertakings (VSME)**, uno **standard esterno e indipendente**.

Le informazioni di base richieste dallo standard:

- ✚ Azienda Ca' Matilde Srl, codice NACE 56.10, Via Della Polita 14 – 42020 Rubbianino di Quattro Castella (RE) Italia;
- ✚ Coordinate geolocalizzazione 44°39'08.4"N 10°31'32.5"E;
- ✚ Totale valore della produzione 636.729,00 €;
- ✚ Totale stato patrimoniale attivo 464.816,00 €;
- ✚ 11 Dipendenti.

Nel corso del **2024**, **Ca' Matilde** ha ottenuto il **badge Clorofil**, un **riconoscimento ufficiale** che attesta l'**impegno concreto** di un'azienda, in particolare nei settori della **ristorazione** e dell'**ospitalità**, nella **riduzione della propria impronta di carbonio**. Il badge viene attribuito sulla base del **risultato ottenuto attraverso il calcolo dell'impatto ambientale**, e rappresenta un'indicazione oggettiva del **livello di impegno** dimostrato dall'azienda nella **gestione responsabile delle proprie emissioni**.

L'**indice VSME** è riportato in chiusura del presente documento, nel capitolo "**Indice VSME**". Per eventuali approfondimenti, è possibile contattare l'azienda all'indirizzo: info@camatilde.it. La redazione del Bilancio è stata svolta con il supporto **tecnico e metodologico** dello **Studio Paola Pizzetti**.

La valutazione delle **tematiche materiali** è stata condotta in conformità al principio "**If Applicable**", secondo quanto previsto dagli **standard VSME**. Tale approccio ha consentito di analizzare gli **impatti economici, ambientali e sociali** legati alle attività aziendali, concentrandosi esclusivamente sugli **aspetti rilevanti e applicabili** alla realtà operativa di **Ca' Matilde**. I dati non inclusi sono stati considerati **non pertinenti** in base ai criteri di rendicontazione.

Per identificare i temi materiali, sono state svolte le seguenti attività:

- ✚ Analisi del contesto operativo.
- ✚ Esame della documentazione settoriale di riferimento.
- ✚ Valutazione degli impegni, progetti e iniziative ESG.
- ✚ Coinvolgimento diretto della proprietà aziendale per la validazione dei temi a maggiore impatto.

3.2. Pratiche, politiche e iniziative future per la transizione verso un'economia più sostenibile (B2)

Le **uniche politiche attualmente formalizzate** da **Ca' Matilde** sono la **Privacy Policy** e la **Cookie Policy**, entrambe disponibili e consultabili sul **sito web aziendale**.

La **Privacy Policy** descrive le modalità con cui vengono raccolti, trattati e protetti i **dati personali degli utenti** che interagiscono con il sito, mentre la **Cookie Policy** regola l'utilizzo dei **cookie tecnici e di profilazione** nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

Tali documenti si riferiscono esclusivamente alla **tutela dei visitatori del sito web** e non riguardano, al momento, le attività operative interne.

All'interno delle **attività operative quotidiane**, sono tuttavia presenti numerose **buone prassi e consuetudini consolidate**, che, pur **non ancora formalizzate in documenti ufficiali**, vengono **rispettate e applicate con regolarità** da parte del personale. Si tratta di comportamenti coerenti con i principi della **responsabilità sociale**, della **qualità del servizio** e della **cura dell'ambiente di lavoro**, che rappresentano parte integrante dell'identità operativa dell'impresa.

L'**attenzione verso queste pratiche nonché le azioni, gli obiettivi** e il loro **progressivo miglioramento** sono approfonditi nei capitoli successivi del presente documento, dove vengono trattati in modo specifico i principali temi della **sostenibilità ambientale, sociale ed economica**.

Con l'obiettivo di rafforzare ulteriormente il proprio impegno, **Ca' Matilde** prevede, nel corso del **2025**, di **formalizzare tali prassi** attraverso l'adozione di un **Codice di Condotta aziendale**. Questo documento avrà la funzione di **descrivere in modo chiaro e trasparente** i comportamenti attesi, i valori condivisi e gli standard operativi che guidano l'azienda nelle proprie attività quotidiane.



Privacy Policy



Cookie Policy

4. Informazioni ambientali



In questa sezione:

[Consumi energetici ed emissioni \(B3\)](#)

[Interazione con le risorse idriche \(B6\)](#)

[Economia circolare e gestione dei rifiuti \(B7\)](#)

4.1 Consumi energetici ed emissioni (B3)

Il tema dei **consumi energetici** rappresenta un **asse strategico fondamentale** all'interno della **politica di sostenibilità** di Ca' Matilde, che si impegna con continuità nella **riduzione dell'impatto ambientale** attraverso una **gestione efficiente delle risorse** e un progressivo **passaggio a fonti energetiche rinnovabili**. In tale contesto, l'azienda promuove attivamente **comportamenti responsabili e consapevoli** da parte di tutto il personale. Tra le principali azioni incoraggiate vi sono lo **spegnimento sistematico delle attrezzature non in uso**, l'**adozione di tecniche di cottura ad alta efficienza energetica**, e un'**attenzione costante all'uso razionale dell'energia** in tutte le fasi operative.

Un passaggio rilevante in questo percorso è stato rappresentato dalla **transizione verso una fornitura di energia elettrica proveniente al 100% da fonti rinnovabili**, certificata attraverso apposite **Garanzie d'Origine (GO)**. A tale misura si affianca la **realizzazione e attivazione di un impianto fotovoltaico**, avvenuta nel mese di **giugno 2024**, che consente all'azienda di **integrare l'autoproduzione energetica** nella propria strategia di lungo termine per la **decarbonizzazione**, è inoltre stata installata a disposizione degli ospiti una colonnina per la ricarica delle auto elettriche.

I **dati di consumo energetico** riportati di seguito fanno riferimento al fabbisogno complessivo – diretto e indiretto – registrato nel corso dell'anno 2024. Le principali fonti di consumo sono riconducibili alle **attività produttive**, ai **sistemi di riscaldamento e raffrescamento**, all'**illuminazione degli ambienti**, nonché all'**alimentazione delle apparecchiature informatiche e gestionali** utilizzate all'interno della struttura.

Nel corso del **2024**, il **consumo complessivo di energia** è stato pari a **164,76 MWh**, suddiviso nelle componenti indicate nella tabella riportata a fianco.

Fonte Energetica	UDM Fisica	Consumo 2024	Equivalente Energetico (MWh)	Incidenza sul Totale
Energia elettrica acquistata da fonti rinnovabili	-	-	87,767	53%
Energia elettrica autoprodotta da fonti rinnovabili	-	-	4,319	3%
Gas naturale	m ³	6.798	72,67	44%
Totale energia da fonti fossili	-	-	-	44%
Totale energia da fonti rinnovabili	-	-	-	56%
Consumo energetico complessivo	-	-	164,756	100%

Il **mix energetico registrato nel 2024** risulta composto **prevalentemente da energia elettrica rinnovabile**, acquistata dalla rete e certificata mediante **Garanzia di Origine (GO)**. Tale componente ha rappresentato un totale di **87,65 MWh**, pari al **53% del consumo energetico complessivo** dell'azienda.

Il **gas naturale**, impiegato principalmente per la cottura e la climatizzazione, ha contribuito con **72,67 MWh**, equivalente al **44%** del fabbisogno totale.

Nel medesimo anno, l'**impianto fotovoltaico aziendale**, attivato nel mese di giugno, ha prodotto **4,32 MWh** di energia elettrica da fonte solare, coprendo così il **3% del fabbisogno energetico annuo**.

Sempre nel **2024**, nel corso delle attività di **manutenzione degli impianti di refrigerazione**, sono stati impiegati **9 kg di gas refrigerante R-448A** e **1,35 kg di R-404A**.

Per quanto riguarda il **calcolo delle emissioni di gas a effetto serra**, nel corso del **2024 Ca' Matilde** ha generato complessivamente **13,07 tonnellate di CO₂ equivalente (tCO₂e)**.

Si specifica che le **emissioni Scope 2 – Market-Based** risultano **nulle**, in quanto l'intero approvvigionamento di energia elettrica è derivato da **fonti rinnovabili certificate**, tramite **Garanzie di Origine (GO)**, conformemente ai criteri previsti dallo standard di riferimento.

Una **tabella riepilogativa**, riportata a fianco, presenta nel dettaglio i **consumi energetici registrati**, i **fattori di emissione adottati ai fini del calcolo**, nonché l'**intensità delle emissioni** in relazione al **valore della produzione**, alla **superficie utile destinata ai clienti** e al **numero di dipendenti**.

FONTE ENERGETICA	CONSUMO 2024	FATTORE DI EMISSIONE/ GWP	EMISSIONI (t Co2)
Energia elettrica acquistata dalla rete	87,767 Mwh	0	0
Gas Naturale	6.798 m ³	1,92 kg CO ₂ e/Smc	13,052
R-448A	9 Kg	1,387	0,013
R-404A	1,35 Kg	3,922	0,005
Totale	/	/	13,07

PARAMETRO	TOTALE 2024	UDM	INTENSITÀ 2024
Emissioni totali	13,07 Co2 (t)	/	/
Totale dipendenti	11	CO2(t) / dipendenti	1,188
Valore della produzione	259.105,00€	Co2(t)/prodotti, ogni 1000 euro del valore della produzione	0.02
Metri quadrati aziendali	150	CO2(t) / metri quadrati aziendali	0,087

4.2 Interazione con le risorse idriche (B6)

Le **risorse idriche** rivestono un ruolo essenziale nell'operatività di **Ca' Matilde**, poiché l'acqua viene impiegata in diverse fasi dell'attività aziendale. È utilizzata nei **processi produttivi in cucina**, per il funzionamento delle **lavastoviglie** e la preparazione delle pietanze, per gli **usi civili legati alla locanda** e per l'**irrigazione dell'orto biodinamico**, elemento centrale nella filosofia sostenibile dell'impresa.

In considerazione della rilevanza di questo tema, **Ca' Matilde** adotta una serie di **misure volte alla riduzione dei consumi idrici**, tra cui l'**utilizzo delle lavastoviglie esclusivamente a pieno carico**, l'**installazione di riduttori di flusso nei rubinetti** e la **proposta ai clienti di acqua microfiltrata**, in sostituzione delle bottiglie in plastica o vetro.

L'adozione di tali accorgimenti ha contribuito a mantenere **contenuto il consumo complessivo di acqua**, che nel **2024** è stato pari a **880 metri cubi**, nessuno dei quali proveniente da **aree soggette a stress idrico**.

Totale acqua prelevata

2024



4.3 Economia circolare e gestione dei rifiuti (B7)

Le tematiche legate alla **riduzione degli sprechi**, alla **gestione sostenibile dei rifiuti** e al **riutilizzo delle risorse** sono pienamente integrate nella quotidianità operativa di **Ca' Matilde**, che adotta un approccio concreto ispirato ai principi dell'**economia circolare**.

L'azienda si impegna a valorizzare ogni fase del ciclo produttivo, promuovendo azioni orientate alla **minimizzazione degli scarti** e alla **rigenerazione delle risorse**. Tra le pratiche consolidate rientra la possibilità offerta ai clienti di **portare a casa il pane e le porzioni non consumate**, contribuendo così alla riduzione degli sprechi alimentari post-servizio.

Gran parte degli **scarti organici non riutilizzabili in cucina**, come i **fondi di caffè**, i **gusci d'uovo** e le **bucce e gli scarti vegetali**, viene **reimpiegata per la produzione di compost** destinato all'**orto biodinamico aziendale**, chiudendo il ciclo della materia e contribuendo alla fertilità del suolo in modo naturale.

La scelta di **fornitori locali** e di **prodotti stagionali**, unita all'utilizzo diretto dei raccolti provenienti dall'orto, consente di ridurre gli impatti ambientali legati al trasporto e di sostenere le economie agricole del territorio.

Particolare attenzione è riservata alla gestione dei materiali, con una riduzione mirata dell'utilizzo della **plastica monouso** e la preferenza per **materiali compostabili o riutilizzabili** in tutte le fasi del servizio.

Nel processo di stoccaggio e conservazione, viene applicato il principio **FIFO (First In, First Out)**, garantendo un corretto turnover delle materie prime e riducendo il rischio di deterioramento e spreco. Allo stesso tempo, la cucina adotta **tecniche di recupero creativo degli ingredienti**, calibrando le **porzioni servite** in funzione delle reali esigenze del cliente, così da minimizzare gli avanzi.



In tale ottica, si inserisce anche la scelta di lavorare con **menu concordati in anticipo**, comunicati dai clienti al momento della prenotazione. Questo approccio consente una **pianificazione più accurata degli acquisti**, evitando l'approvvigionamento eccessivo e garantendo la **preparazione di porzioni calibrate**, con una conseguente **riduzione degli sprechi alimentari e dell'invenduto**.

Infine, l'adozione dell'**acqua microfiltrata servita in caraffe** rappresenta una scelta coerente con la strategia di riduzione della plastica e della logistica ad alto impatto.

Per quanto riguarda la **gestione dei rifiuti**, l'azienda adotta un sistema di **raccolta differenziata** ben strutturato e chiaramente segnalato, applicato in tutte le aree operative. L'intero personale è invitato a **separare correttamente i rifiuti** secondo le principali frazioni: **organico (umido)**, **plastica**, **carta** e **vetro**, in linea con le disposizioni locali. Gli **oli esausti** derivanti dalle attività di cucina vengono **smaltiti tramite aziende autorizzate**, in conformità alla normativa vigente in materia di rifiuti speciali non pericolosi. La **corretta applicazione delle pratiche di separazione** viene monitorata attraverso un **controllo settimanale effettuato dal responsabile**, al fine di garantire il rispetto delle procedure e migliorare eventuali criticità operative.

Non essendoci delle raccolte dedicate, i conferimenti avvengono all'interno del **servizio di raccolta comunale**, secondo il calendario stabilito dall'ente gestore. Per quanto riguarda la **quantificazione dei rifiuti prodotti**, in assenza di un sistema di pesatura diretto (ad eccezione del contenitore per l'RSU, dotato di lettura automatica), è possibile procedere unicamente attraverso **stime basate su criteri aritmetici**. Il metodo applicato consiste nel moltiplicare la **volumetria del contenitore** (in litri) per il **peso specifico medio** della frazione di rifiuto raccolta, convertendo così il dato in **chilogrammi equivalenti**. Tale valore viene successivamente moltiplicato per il **numero stimato di svuotamenti annui** e per una **percentuale ipotetica di riempimento** per ciascun conferimento. Questa metodologia, seppur indiretta, consente di **ottenere una stima attendibile dei volumi annuali per tipologia di rifiuto**

Tipologia Rifiuto	N. cont.	Volume cont.	N. sv/sett	n. sett/anno	n sv./2024	peso specifico rif. (kg/mc)	peso contenitore	% riempimento	pesi tot Kg
IMBALLAGGI IN PLASTICA	1	660	1	52	52	30	19,8	80%	824
CARTA E CARTONE	1	660	1	52	52	60	39,6	80%	1.647
RIFIUTI ORGANICI	1	240	2	52	104	350	84	80%	6.989
IMBALLAGGI IN VETRO - VETRO/BARATTOLAME	1	2.000	0,5	52	26	250	500	80%	10.400
RIFIUTI URBANI NON DIFFERENZIATI	1	1.700	-	-	42	100	170	100%	7.140

5. Gestione sociale



In questa sezione:

[La forza lavoro \(B8\)](#)

[Salute e sicurezza sul lavoro \(B9\)](#)

[Remunerazioni e formazione \(B10\)](#)

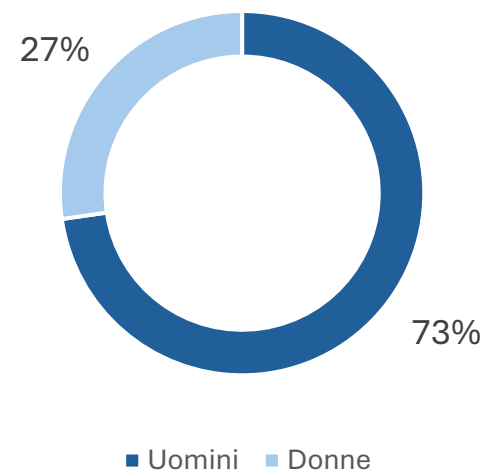
5.1 La forza lavoro (B8)

Il **personale** rappresenta per **Ca' Matilde** una risorsa centrale, sia per il raggiungimento degli **obiettivi aziendali**, sia come **valore umano da valorizzare e tutelare** nel tempo. L'impresa riconosce l'importanza del contributo individuale e collettivo delle proprie persone e ne promuove lo sviluppo professionale in un contesto improntato alla qualità, alla collaborazione e al rispetto reciproco.

Alla data del **31 dicembre 2024**, l'organico aziendale risulta composto da **11 dipendenti**, di cui **8 uomini** (pari al **73%**) e **3 donne** (pari al **27%**).

Dal punto di vista **anagrafico**, la forza lavoro è caratterizzata da una significativa presenza di **giovani professionisti**: il **64% del personale (7 dipendenti)** ha un'età inferiore ai **30 anni**, mentre il **27% (3 dipendenti)** rientra nella fascia compresa tra **30 e 50 anni**. Infine, il **9% (1 dipendente)** ha un'età superiore ai **50 anni**.

Coposizione della forza lavoro



Totale dei dipendenti per categorie e fascia di età						
Categoria contrattuale lavoratori	u.m.	2024				
		<30	30-50	>50	Totale	%
Totale dipendenti	n.	7	3	1	11	100%
% dipendenti		64%	27%	9%	100%	/
Totale Uomini		5	3	0	8	73%
% uomini		45%	27%	0%	73%	/
Apprendisti uomini		1	0	0	1	9%
Operai uomini		4	3	0	7	64%
Totale Donne		2	0	1	3	27%
% donne		18%	0%	9%	27%	/
Operai donne		2	0	1	3	27%

Per quanto riguarda la **tipologia contrattuale**, alla data del **31 dicembre 2024** il **36% del personale (4 dipendenti)** risulta assunto con **contratto a tempo indeterminato**, mentre il **55% (6 dipendenti)** è impiegato con **contratto a tempo determinato** e il **9% (1 dipendente)** in **apprendistato**. Tale composizione contrattuale riflette le caratteristiche tipiche del settore della **ristorazione e dell'ospitalità**, nonché la **giovane età media** del personale, che rende più frequente il ricorso a forme contrattuali flessibili e di ingresso nel mondo del lavoro.

Ca' Matilde promuove la **flessibilità nella gestione dell'orario di lavoro**, cercando di conciliare le esigenze organizzative con il benessere individuale. A conferma di ciò, il **55% del personale (6 dipendenti)** è impiegato con **contratto part-time**, mentre il **45% (5 dipendenti)** lavora a **tempo pieno**. Con riferimento alla **diversità culturale**, l'organico è composto per l'**82% (9 dipendenti)** da personale di **origine italiana**, mentre il **18% (2 dipendenti)** è di **origine africana**.

Numero dipendenti suddivisi per genere e tipologia di impiego				
Categoria contrattuale lavoratori	u.m.	2024		
		Full-time	Part-time	Totale
Totale dipendenti	n.	5	6	11
% dipendenti		45%	55%	100%
Totale Uomini		3	5	8
% uomini		27%	45%	/
Apprendisti uomini		0	1	1
Operai uomini		3	4	7
Totale Donne		2	1	3
% donne		18%	9%	/
Operai donne		2	1	3

Numero dipendenti suddivisi per genere e tipologia di contratto					
Categoria contrattuale lavoratori	u.m.	2024			
		Indeterminato	Determinato	Apprendistato	Totale
Totale dipendenti	n.	4	6	1	11
% dipendenti		36%	55%	9%	/
Totale Uomini		4	3	1	8
% uomini		36%	27%	9%	
Apprendisti uomini		0	0	1	1
Operai uomini		4	3	0	7
Totale Donne		0	3	0	3
% donne		0%	27%	0%	
Operai donne		0	3	0	3

5.2 Salute, sicurezza sul lavoro e inclusività (B9)

L'attenzione alla salute e sicurezza sul lavoro rappresenta per Ca' Matilde un ambito di fondamentale importanza, oggetto di **monitoraggio costante** e pienamente integrato nella gestione aziendale. L'azienda si impegna a garantire **condizioni di lavoro sicure, inclusive e rispettose**, attenendosi scrupolosamente a tutte le **normative vigenti in materia di salute e sicurezza**.

Tale impegno si riflette nei risultati ottenuti: nel corso del **2024**, a fronte di un totale di **12.745 ore lavorate** – di cui **11.071 ore da parte del personale maschile** e **1.674 ore da parte di personale femminile** – **non si è verificato alcun infortunio sul lavoro**.

Allo stesso modo, l'attenzione verso la promozione di un **ambiente lavorativo equo e rispettoso della persona** ha contribuito a garantire un contesto inclusivo. Nel **2024**, infatti, **non sono stati rilevati casi di discriminazione accertata**.

0

Infortuni nel 2024

0

Casi di discriminazione
nel 2024



5.3 Remunerazioni e formazione (B10)

Per quanto riguarda i temi legati alla **retribuzione e alla formazione del personale**, si evidenzia che **Ca' Matilde S.r.l.** applica integralmente il **Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro (CCNL) per i Pubblici Esercizi**.

Tutti gli **11 dipendenti** risultano **coperti dal contratto collettivo nazionale**, al momento **nessun lavoratore risulta formalmente rappresentato da un'organizzazione sindacale**.

In un'ottica di **trasparenza e monitoraggio delle pari opportunità**, l'azienda ha iniziato a rilevare anche il **gender pay gap**, ovvero la **differenza percentuale tra la retribuzione media oraria percepita da uomini e donne**. Tale indicatore, calcolato sulla base delle retribuzioni lorde annuali, si attesta nel 2024 al **6%**. Questo dato, che tiene conto anche della diversa incidenza di contratti part-time e delle posizioni ricoperte, sarà oggetto di **monitoraggio periodico** nell'ottica di una progressiva riduzione di eventuali squilibri.

Ca' Matilde riconosce il ruolo centrale della **formazione continua** come strumento essenziale per la **crescita professionale del personale** e per il **miglioramento della qualità dei servizi offerti**. In quest'ottica, nel corso del **2024** sono stati avviati alcuni percorsi di sviluppo individuale, tra cui l'utilizzo del **Test Attitudinale BPI – Business Focused Inventory of Personality**, somministrato ad alcuni collaboratori selezionati.

Il test BPI rappresenta uno strumento di analisi psicometrica utile per comprendere in profondità **aree chiave come la motivazione al lavoro, il comportamento organizzativo, le competenze sociali e relazionali, la capacità di lavorare in team e la gestione delle emozioni** in ambito professionale. I risultati ottenuti hanno costituito una base per riflettere sulle potenzialità individuali, orientare il miglioramento continuo e rafforzare il senso di responsabilità organizzativa.

A seguito di questa attività, sono stati approfonditi anche temi legati alla **definizione del mansionario** e alla promozione di una **comunicazione efficace** all'interno del team, con l'obiettivo di favorire un clima collaborativo e strutturato.

Nel corso del 2024, tuttavia, **non è stato effettuato un monitoraggio formale delle ore medie di formazione erogate**, né una suddivisione delle stesse per **genere del dipendente**. In coerenza con il principio di miglioramento progressivo, **Ca' Matilde** si impegna a includere la **rendicontazione di tali dati tra gli obiettivi per il 2025**, così da poter disporre di indicatori più puntuali e utili alla valutazione dell'efficacia delle iniziative formative.

6. Etica e trasparenza (B11)

Ca' Matilde adotta un approccio improntato alla **legalità, all'integrità e alla trasparenza** in tutte le proprie attività, rifiutando in modo assoluto **ogni forma di corruzione, abuso di potere, favoritismo o comportamento non etico**, sia all'interno dell'organizzazione che nei rapporti con fornitori, clienti e soggetti esterni.

Nel rispetto dei requisiti previsti dallo **standard VSME**, si segnala che nel corso del **2024 Ca' Matilde non ha subito alcuna sanzione, condanna o multa legata a pratiche corruttive**, né sono emerse segnalazioni o episodi riconducibili a violazioni della normativa in materia di anticorruzione.

Coerentemente con i principi sopra esposti, l'azienda si è posta come obiettivo **l'adozione formale di un Codice di Condotta**, documento che avrà la funzione di **delineare i valori etici, i principi di comportamento e gli standard di integrità** ai quali tutti i collaboratori dovranno attenersi.

0

Condanne e multe per
corruzione nel 2024



7. Indice VSME

Informativa	Contenuto	Obbligatorietà	Ubicazione (Pag.)
B1-Base per la preparazione	L'impresa deve divulgare: - Quale delle opzioni ha selezionato nella preparazione del suo report di sostenibilità; - Le informazioni omesse per motivi di riservatezza; - Se il report è individuale o consolidato; - Elenco delle filiali e relativi indirizzi; - Dati aziendali come forma giuridica, settore NACE, bilancio, fatturato, numero di dipendenti, paese delle operazioni e geolocalizzazione dei siti.	Sempre da segnalare	10
B2-Pratiche per la transizione verso un'economia più sostenibile	Se l'impresa ha adottato pratiche, politiche, iniziative future o obiettivi per monitorare l'implementazione delle politiche di sostenibilità, deve divulgarli.	Se applicabile	11
B3-Energia ed emissioni di gas serra	L'impresa deve divulgare il consumo energetico totale in MWh suddiviso in fonti rinnovabili e non rinnovabili. Inoltre, deve segnalare le emissioni di gas serra Scope 1 e 2, e calcolare l'intensità delle emissioni in rapporto al fatturato.	Sempre da segnalare	13,14
B4-Inquinamento dell'aria e del suolo	Se richiesto dalla legge, l'impresa deve divulgare le emissioni di inquinanti nell'aria, acqua e suolo, o farlo volontariamente secondo un sistema di gestione ambientale.	Se applicabile	Non applicabile
B5-Biodiversità	L'impresa deve divulgare il numero e l'area dei siti posseduti, affittati o gestiti in aree sensibili alla biodiversità. Può anche fornire metriche sull'uso del suolo.	Se applicabile /facoltativo	Non applicabile

B6-Acqua	L'impresa deve divulgare il totale del prelievo d'acqua, specificando l'estrazione in zone di stress idrico, e il consumo d'acqua se i processi produttivi lo richiedono.	Sempre da segnalare	15
B7-Uso delle risorse, economia circolare e gestione dei rifiuti	L'impresa deve dichiarare se applica i principi dell'economia circolare, quantificare la produzione annua di rifiuti pericolosi e non, e indicare il riciclo o riutilizzo dei materiali.	Sempre da segnalare	16,17
B8- Caratteristiche generali della forza lavoro	L'impresa deve divulgare il numero totale di dipendenti (FTE) e ripartirlo per contratto di lavoro e genere. Se opera in più paesi, deve indicare i contratti per paese. Se ha almeno 50 dipendenti, deve segnalare il tasso di turnover.	Sempre da segnalare/se applicabile	19,20
B9-Salute e sicurezza della forza lavoro	L'impresa deve divulgare il numero e il tasso di incidenti sul lavoro registrabili, nonché il numero di decessi legati al lavoro.	Sempre da segnalare	21
B10-Retribuzione, contrattazione collettiva e formazione della forza lavoro	L'impresa deve dichiarare se i salari sono pari o superiori al salario minimo del paese in cui opera. Se ha più di 150 dipendenti (prima del 2031) o 100 (dopo il 2031), deve segnalare il divario retributivo di genere. Inoltre, deve indicare la copertura della contrattazione collettiva e il numero medio di ore di formazione per dipendente e genere.	Sempre da segnalare/se applicabile	22
B11- Condanne e multe per corruzione e concussione	In caso di condanne e multe per corruzione, l'impresa deve riportare il numero di condanne e l'ammontare totale delle multe.	Se applicabile	23



ca'Matilde

Ca' Matilde S.r.l.
Via della Polita, 14
Rubbiano di Quattro Castella (RE)
tel. 05 22 88 95 60
email: info@camatilde.it
C.F. e P.iva 02203350356
Cap. Soc. 10.000 € i.v.