



FOODPRINT LUNCH

Nota metodologica

CONTENTS

- 01.** Introduzione
- 02.** Obiettivi dell'inventario
- 03.** Metodologia di misurazione
 - Unità funzionale
 - Perimetro dell'analisi
 - Confini temporali e tecnologici
 - Database utilizzati
 - Confini geografici
 - Criteri di esclusione
- 04.** Allegati

Introduzione

Camst Group ha commissionato uno studio per **analizzare la quantità di emissioni di gas ad effetto serra relative a una selezione di piatti offerti all'interno del circuito Tavolamica**. L'analisi è stata effettuata dal team MUGO su 32 piatti selezionati. La raccolta dei dati e il calcolo delle emissioni di gas serra sono stati sviluppati secondo i principi contenuti nelle norme tecniche internazionali di riferimento. L'applicazione dei principi di questi standard così come la definizione chiara degli obiettivi aziendali sono aspetti fondamentali per garantire che le decisioni prese durante la conduzione dell'inventario e l'interpretazione dei risultati finali siano pertinenti agli obiettivi aziendali. Al fine di rispettare i principi sopraelencati, i confini dell'inventario sono stati definiti a priori. I criteri metodologici, l'esclusione di processi ed altre informazioni di carattere tecnico riferite all'analisi sono di seguito illustrate.

Il presente report mira a presentare l'analisi ed i risultati in modo chiaro e fruibile ad un pubblico più ampio di stakeholders sia interni che esterni circa le prestazioni ambientali di alcuni piatti del circuito Tavolamica. Considerando i vari aspetti di carattere tecnico illustrati e definiti attraverso lo standard di riferimento, il documento è rivolto, in particolare, a professionisti della sostenibilità e figure professionali dello stesso settore.

Obiettivi dell'inventario

L'obiettivo è **quantificare i gas serra generati dalla fornitura di 32 piatti selezionati** da Camst Group come oggetto del PoC (Proof of Concept) Foodprint Lunch e serviti nella Tavolamica di Corticella (BO) durante il periodo maggio-agosto 2023. L'analisi prende in esame l'indicatore dell'**impronta carbonica** o carbon footprint, ovvero l'**impatto sul totale delle emissioni globali climalteranti lungo il ciclo vita di un prodotto, processo o servizio oggetto di analisi.**

Metodologia di misurazione

La metodologia utilizzata per la misurazione dell'impronta carbonica dei piatti oggetto del PoC (Proof of Concept) Foodprint Lunch è la Product Carbon Footprint (PCF), uno strumento per misurare, gestire e comunicare le emissioni di gas a effetto serra (GHG) relative a beni e servizi. Gli standard ISO 14067, PAS 2050 e Product Life Cycle Reporting and Accounting Standard del GHG Protocol dettagliano l'applicazione di questa metodologia.

Ogni piatto è stato analizzato singolarmente per stimarne le emissioni di gas ad effetto serra in termini di chilogrammi di CO₂ equivalente (l'unità di misura CO₂ equivalente -CO₂e- esprime in modo uniforme l'impatto sul clima dei diversi gas serra).

Unità funzionale

Per consentire la comparabilità delle diverse ricette, l'unità funzionale di questo studio è definita come una porzione di uno dei piatti identificati. La valutazione del ciclo di vita si basa su una "unità funzionale" (FU) sia per la misurazione sia per il confronto. L'unità funzionale descrive una funzione in termini quantitativi e funge da punto cardine nel confronto tra le alternative misurate.

Perimetro dell'analisi

Per l'analisi è stato definito un perimetro parzia-

le, che prende in considerazione **l'impatto climatico derivante dalla produzione di prodotti agroalimentari e del packaging, il trasporto, il magazzinaggio e la distribuzione fino all'arrivo nel punto di ristoro dei singoli ingredienti presenti nelle ricette dei piatti presi in esame.**

Confini temporali e tecnologici

L'ambito tecnologico e temporale comprende:

- dati operativi di Camst Group per la Tavolamica di Corticella (BO) per il periodo 2023
- dati statistici, letteratura e studi pubblicati sul ciclo vita dei prodotti agroalimentari
- dati statistici rappresentativi ed il più vicino possibile al periodo di riferimento

Database utilizzati

AGRIBALYSE[®] - Food - versione 3.1 è un database LCI (Life Cycle Inventory) che descrive il settore agricolo e alimentare sul modello francese. Al suo interno sono contenute analisi applicabili a tutta l'area europea per il **calcolo delle emissioni dell'agricoltura e del cibo.**

Confini geografici

L'ambito geografico dell'analisi si concentra su un unico sito, la **Tavolamica di proprietà di Camst Group a Corticella in provincia di Bologna.**

Criteri di esclusione

Il criterio di esclusione è relativo alla disponibilità dei dati, per questo motivo **sono stati esclusi**

lavorazione degli ingredienti per la realizzazione dei piatti serviti nel punto di ristoro, **utilizzo e consumo dei prodotti, fine vita e smaltimento dei prodotti Camst Group.** Per i processi analizzati, tutti i flussi di materiali ed energia sono inclusi nel calcolo della stima di Product Carbon Footprint.



mugoclimate.com