

DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Prima edizione - 1 marzo 2008

Revisione n° 2 del 19 maggio 2008

Dati ambientali aggiornati al Febbraio 2008

GES.IM. S.r.l.

“Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi”

Via San Rocco, 465

Strada Provinciale 158 delle Collacchie

58046 Principina Terra (GR)



SOMMARIO

Lettera del Direttore Generale	4
1. Presentazione dell'Organizzazione.....	5
1.1 Introduzione	5
1.2 Presentazione dei servizi offerti	9
1.3 Descrizione del ciclo organizzativo	10
2. L'ambiente	12
2.1 Collocazione geografica e descrizione del territorio	12
2.1.1 Localizzazione del sito.....	12
2.1.2 Descrizione del territorio	13
2.2 Inquadramento naturalistico.....	13
3. Politica ambientale della "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi"	16
4. Sistema di gestione ambientale	17
4.1 Il percorso della Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi verso l'efficienza	17
4.2 Gli attori coinvolti nella gestione ambientale	17
4.3 Struttura del Sistema di Gestione Ambientale.....	21
4.4 La Formazione	22
5. Identificazione e valutazione degli aspetti e degli impatti ambientali	23
5.1 Identificazione degli aspetti ambientali	23
5.2 Identificazione degli impatti ambientali.....	23
5.3 Valutazione degli aspetti e degli impatti ambientali.....	25
5.3.1 Aspetti ed impatti ambientali significativi in condizioni "Normali ed Anomale".....	25
5.3.2 Aspetti ed impatti ambientali significativi in condizioni di "Emergenza"	26
5.4 Analisi quantitativa degli impatti ambientali significativi.....	27
5.4.1 Produzione di rifiuti.....	27
5.4.2 Uso delle risorse	30
5.4.3 Inquinamento idrico.....	42
5.4.4 Dispersione accidentale di prodotti dannosi per l'ambiente	43
5.4.5 Emergenza incendio	44
5.5 Aspetti e impatti ambientali poco significativi	44
5.6 Programma di monitoraggio ambientale	47
6. Autorizzazioni	49
7. Obiettivi, target e programmi ambientali	50
8. Comunicazione ambientale.....	55
9. Riferimenti per il pubblico	56
10. Glossario	57
11. Bibliografia	58

12.	Elenco delle modifiche/revisioni	59
13.	Spazio per la convalida da parte del valutatore ambientale accreditato.....	60

Lettera del Direttore Generale

Con l'adesione volontaria al Regolamento CE n. 761/2001 (EMAS II, e successive modifiche) abbiamo voluto dimostrare la sempre maggiore attenzione della "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" verso temi delicati quali il risparmio delle risorse naturali, la tutela e il miglioramento della qualità ambientale dell'area in cui la Società opera.

Questa Dichiarazione Ambientale è testimonianza dell'impegno che negli ultimi anni si è profuso sul versante della trasparente comunicazione, del miglioramento continuo e del totale rispetto della normativa vigente, come presupposti indispensabili per la corretta gestione ambientale della nostra Società per la struttura turistico-ricettiva "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi".

Mi auguro che i cittadini residenti nelle zone interessate, le autorità locali, il sistema imprenditoriale, i nostri fornitori, tutto il nostro personale, ed in generale tutti gli interlocutori coinvolti direttamente o indirettamente nelle nostre attività, vedano questa Dichiarazione Ambientale come uno strumento da utilizzare per creare un rapporto di collaborazione continua, in un'ottica costruttiva di miglioramento e salvaguardia dell'ambiente in cui viviamo.

Principina Terra, 4 febbraio 2008

Il Direttore Generale
Mario Bianchi

1. Presentazione dell'Organizzazione

1.1 Introduzione

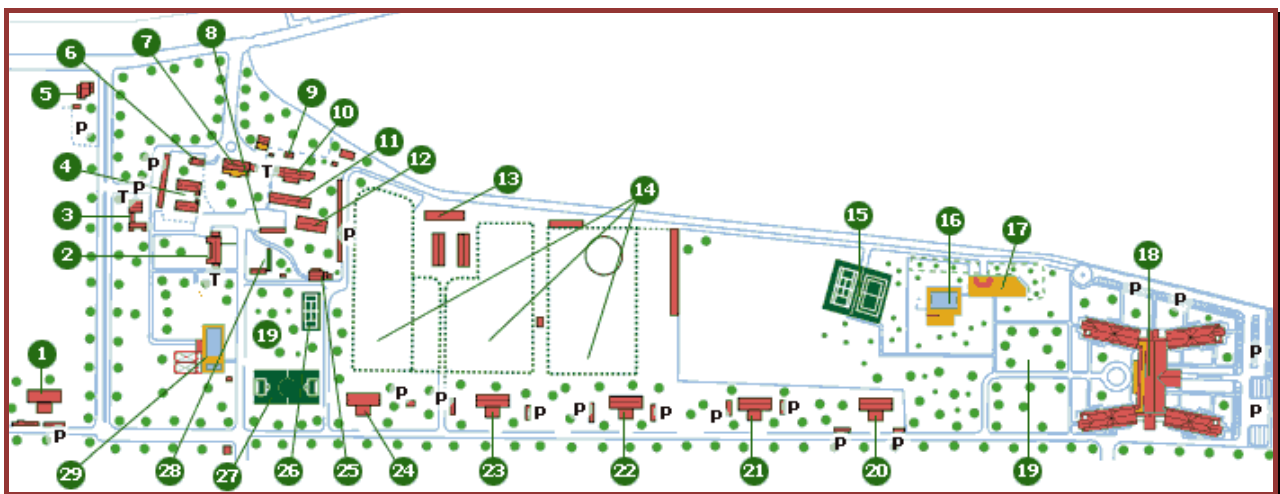
GES.IM. S.r.l. è una Società con sede legale ed operativa in loc. Principina Terra (GR), sulla Strada Provinciale n. 158 delle Collacchie.

E' proprietaria, nella stessa località, di una tenuta di circa 100 Ha, denominata "Fattoria La Principina": al suo interno una parte di terreno è adibita ad esclusivo uso agricolo (circa 55 Ha); una parte è adibita ad uso turistico-extra alberghiero; l'ultima parte ad uso turistico-alberghiero.

La "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" è, appunto, la struttura turistico-alberghiera 4 stelle che dispone di 130 camere ed offre ai propri clienti, oltre al classico soggiorno, la possibilità di effettuare iniziative ed eventi congressuali e programmi integrati con trattamenti estetici o curativi del Centro Benessere presenti all'interno dell'hotel stesso.

Invece, l'area extra-alberghiera è suddivisa in due gestioni turistico-ricettive, denominate "CAV", acronimo di "Casa Appartamenti Vacanza" e "Appartamenti", con licenza di esercizio distinta da quella della "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi".

Il dettaglio delle strutture presenti presso la tenuta è riportato nella planimetria riportata di Fig. 1.1, mentre la descrizione delle diverse gestioni è meglio specificata nel proseguo.



Pos.	Descrizione	Pos.	Descrizione	Pos.	Descrizione
1	Casale Cismon	11	Casale S. Giuseppe	21	Casale S. Andrea
2	Sala S. Luigi	12	Casale S. Giorgio	22	Casale S. Basilio
3	Reception appartamenti	13	Borgo S. Antonio - Hotel Dependance	23	Casale S. Francesco
4	Casale S. Rita	14	Campi di equitazione	24	Casale S. Caterina
5	Casale S. Rocco	15	Campo in sintetico da tennis, palla volo, calcetto	25	Sala S. Lorenzo
6	Cappella	16	Piscina Gli Ulivi (16 m x 25 m)	26	Campo da tennis in sintetico
7	Casa Padronale	17	Anfiteatro	27	Campo da calcio in erba
8	Piazzetta	18	Hotel	28	Bocciodromo
9	Casale S. Chiara	19	Parco giochi	29	Piscina La Pineta (12 m x 25 m)
10	Casale S. Anna	20	Casale Lucinico	P	Parcheggio interno gratuito

Fig. 1.1 – Planimetria schematica della tenuta "Fattoria La Principina" e relativa legenda

Infine, all'interno dell'area agricola, una porzione di circa 2,5 Ha è ceduta, dietro corrispettivo, ad una ditta individuale per la gestione di un orto e di un piccolo allevamento di bestiame.

Nella fig. 1.1 non sono evidenziate le estesissime aree agricole, le quali possono essere desunte dalla veduta aerea di figura 1.2, le quali essendo totalmente e fisicamente esterne alle altre di tipo turistico, non rientrano nelle attività soggette a registrazione EMAS.

Nell'anno 2007 la Società ha richiesto alle Autorità competenti, ed ottenuto, la possibilità di realizzare una seconda struttura da adibirsi a "Residenza Turistico Alberghiera" all'interno della tenuta, nelle immediate vicinanze dell'albergo esistente, con una propria licenza di esercizio distinta dalle precedenti, con destinazione d'uso camere per vacanze.

La struttura sarà caratterizzata da un numero di camere pari a 56, distribuite su due livelli (28 camere al piano terra e 14 al piano superiore) ed è attualmente in avanzata fase di costruzione; il completamento dei lavori è previsto nel mese di giugno 2008.

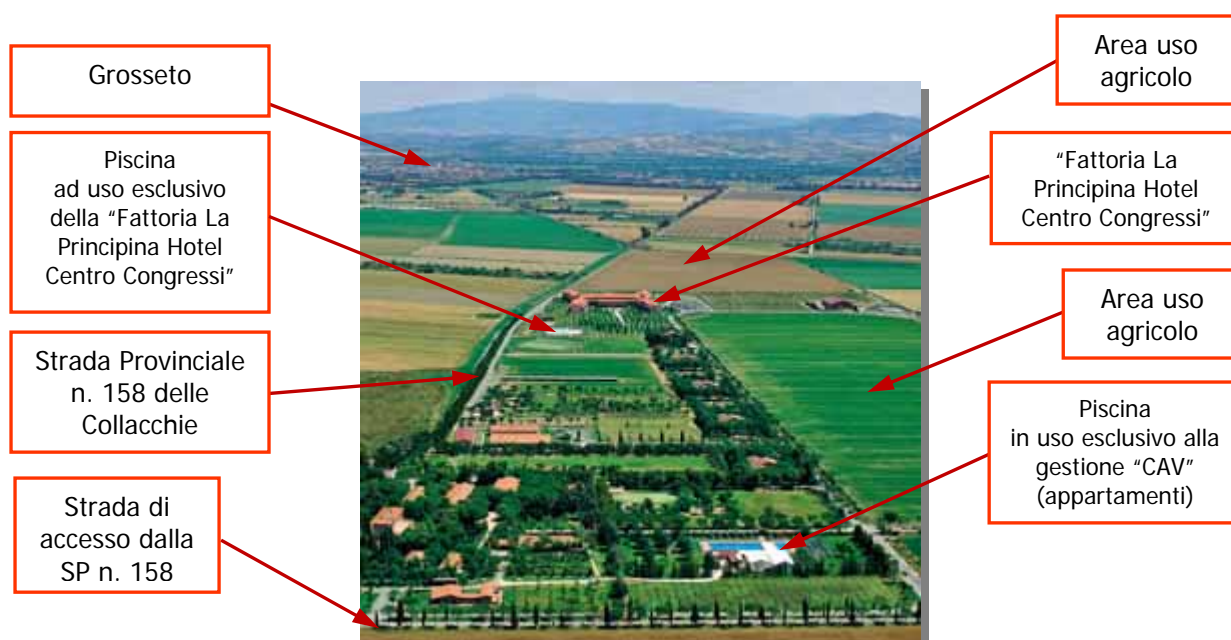


Fig. 1.2 – Veduta aerea della tenuta "Fattoria La Principina"

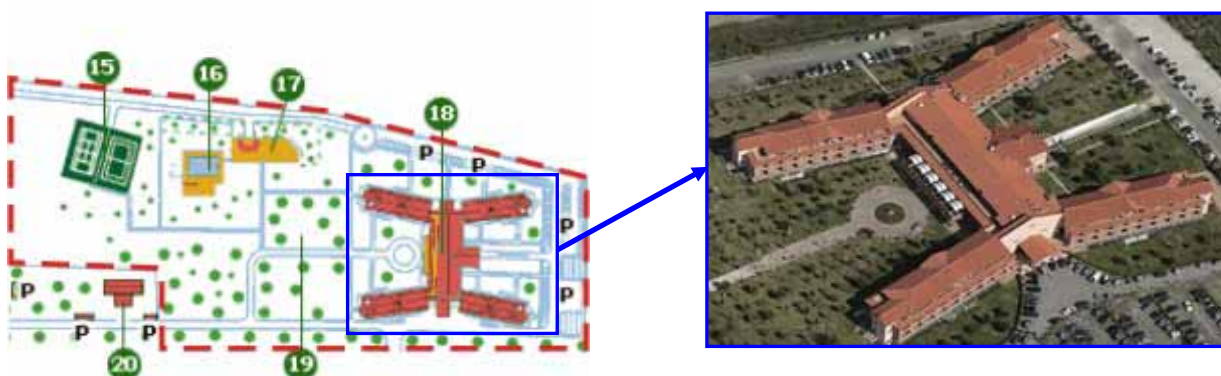
Ai fini del sistema di gestione ambientale, GES.IM., che oltre ad essere proprietaria delle aree e degli immobili presenti nella "tenuta" è pure il soggetto gestore delle attività di ricezione turistica in essa presenti, ha deciso di procedere alla registrazione EMAS della suddivisione relativa all'Hotel ed ai servizi annessi (Ristorante, Centro Benessere, Centro Congressi, Impianti sportivi) avvalendosi della possibilità di usufruire di quanto previsto dalla Decisione 2001/681/CE¹, in base alla quale è possibile registrare un'entità più piccola di un sito in quanto:

¹ Decisione della Commissione del 7 settembre 2001 relativa agli orientamenti per l'attuazione del regolamento (CE) n. 761/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)

- La suddivisione “Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi” ha chiaramente definito i prodotti, i servizi e le attività svolte; gli aspetti ambientali e l'effetto della suddivisione sono stati chiaramente individuati e distinti rispetto alle altre parti del sito non soggette a registrazione;
- La suddivisione “Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi” ha funzioni amministrative e di gestione proprie rispetto alle altre attività presenti sul sito (gestione “CAV”, “Appartamenti”, gestione agricola), tali da garantire che esso è in grado di organizzare e controllare il proprio sistema di gestione ambientale ed i propri impatti ambientali e di intraprendere azioni correttive circa le proprie responsabilità. Ad evidenza di ciò basta prendere visione dell'organigramma della struttura organizzativa della “Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi” e del fatto che la gestione amministrativa della Società è distinta nelle aree amministrative denominate “Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi”, “Fattoria La Principina CAV”, “Fattoria La Principina Appartamenti” e l'Area Agricola. Ogni suddivisione ha inoltre una specifica tipologia di cliente e servizi differenziati. Infatti la suddivisione Hotel è destinata ad una clientela con soggiorni variabili da uno a più giorni, mentre le suddivisioni “CAV” e “Appartamenti” sono destinate a clienti con soggiorni minimi di una settimana.
- alla suddivisione “Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi” incombono precise responsabilità di conformità ai requisiti in materia di autorizzazioni/licenze ambientali ad essa rilasciate. La “Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi” è infatti dotata, per esempio, di una propria licenza di esercizio e di un proprio Certificato Prevenzione Incendi.
- la suddivisione “Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi” copre parti delle attività svolte sul sito che sono rappresentative degli aspetti e degli impatti ambientali di tutte le attività del sito;
- è possibile capire dall'esterno quale parte delle attività sul sito è gestita dal sistema di gestione ambientale attraverso una comunicazione ambientale chiara e trasparente, oltre che attraverso la separazione fisica esistente delle aree gestite dalla “Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi” rispetto a quelle con gestione “Fattoria La Principina CAV” o “Fattoria La Principina Appartamenti”. La separazione delle aree adibite ad appartamento rispetto a quella di hotel è infatti operata attraverso recinzioni metalliche, staccionate in legno e accessi controllati delle vie di accesso.
- Le suddivisioni “CAV” ed “Appartamenti” sono caratterizzate da attività ricettive che si concentrano in un arco temporale limitatissimo rispetto a quello dell'attività della “Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi” ed i relativi impatti ambientali sono pertanto di livello più basso rispetto a quest'ultima suddivisione.

Pur essendo stato predisposto un Sistema di Gestione Ambientale in grado di gestire completamente tutto il sito, la motivazione che spinge l'Immobiliare GES.IM. alla registrazione della suddivisione “Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi” è che, a causa della diversa tipologia dei servizi e la molteplicità delle strutture esistenti nella “tenuta”, è preferibile procedere con un inizio graduale e parziale della registrazione del sito, prevedendo in un periodo di 3 anni l'estensione alle altre suddivisioni, compatibilmente con la disponibilità di sufficienti risorse economiche, visti gli onerosi impegni assunti dalla Società a salvaguardia ed al miglioramento dell'ambiente (Rif. par.7).

Quanto di seguito riportato sarà pertanto riferito alla struttura turistico-ricettiva denominata "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" ed ai relativi servizi, quale entità sottoposta alla registrazione EMAS, come meglio rappresentato nella fig. 1.3.



Pos.	Descrizione
15	Campo in sintetico da tennis, palla volo, calcetto
16	Piscina Gli Ulivi (16 m x 25 m)
17	Anfiteatro
18	Hotel
19	Parco giochi
P	Parcheggio gratuito

Fig. 1.3 – Planimetria schematica dell'entità registrata EMAS (area racchiusa entro le linee tratteggiate rosse) e relativa legenda. Tutte le pertinenze (Campo in sintetico, piscina, parcheggio ecc.) sono ad uso esclusivo dell'Hotel

GES.IM. S.r.l. per la gestione ordinaria delle attività dell'Hotel, occupa contemporaneamente un minimo di 20 addetti a tempo indeterminato. Nel periodo di alta stagione, per fronteggiare le esigenze di servizio, la Società provvede all'assunzione di dipendenti stagionali ed il numero totale di occupati raggiunge un massimo di circa 75 persone nel periodo di alta stagione.

La tabella 1.1 riportata di seguito illustra in sintesi i principali dati di esercizio di GES.IM. negli ultimi tre anni, relativi alla gestione "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi", ricavati dalle dichiarazioni annuali IVA.

Anno	N° Presenze complessive	Fatturato (€)
2004	46.501	4.666.929
2005	45.240	4.778.253
2006	41.701	4.819.722
2007	32.228	4.752.608

Tab. 1.1 – Dati di esercizio dell' "Hotel Fattoria La Principina"

1.2 Presentazione dei servizi offerti

La "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" ha una classificazione 4 stelle il cui arredamento, raffinato ed elegante, si armonizza in una atmosfera di tranquillità e relax ed una calda accoglienza (Fig. 1.4).



Fig. 1.4 – Tipologia di camere dell'Hotel

La "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" offre inoltre ai propri ospiti i seguenti servizi:

- Ristorante (Fig. 1.5);
- centro Benessere, comprendente:
 - palestra Technogym (Fig. 1.6);
 - sauna (Fig. 1.7);
 - bagno turco;
 - sala massaggi;
 - idromassaggio;
 - docce refrigeranti;
 - relax room;
- piscina coperta riscaldata (solo in inverno) (Fig. 1.8);
- piscina all'aperto "Gli Ulivi" (Fig. 1.9);
- campo da tennis in sintetico, illuminato;
- campo da pallavolo in sintetico, illuminato;
- campo da calcetto in sintetico, illuminato;
- 2 parchi giochi per bambini;
- 7 sale congressuali;
- stanza ricreativa con televisione satellitare, maxi schermo e impianto audio-video;
- sala biliardo.



Fig. 1.5 – Sala del ristorante "Tuscia", dell'Hotel



Fig. 1.6 – La palestra dell'Hotel



Fig. 1.7 – La sauna dell'Hotel



Fig. 1.8 – Piscina interna dell'Hotel



Fig. 1.9 – Piscina "Gli Ulivi"

Tutti i servizi sono gestiti direttamente da personale interno. La manutenzione ordinaria di strutture, impianti e attrezzature è condotta internamente salvo per gli impianti di riscaldamento e le manutenzioni straordinarie.

Il lavaggio della biancheria è affidato ad una Società esterna.

1.3 Descrizione del ciclo organizzativo

Il processo di erogazione del servizio della "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" può essere schematizzato nei seguenti macro processi:

- Gestione dei rapporti con il cliente per offerte e prenotazioni;
- Pianificazione dei servizi di alloggio, centro congressi, ristorazione;
- Erogazione dei servizi di alloggio e servizi annessi;
- Controllo dell'erogazione del servizio.

Gestione dei rapporti con il cliente per offerte e prenotazioni

Le tariffe dei servizi di alloggio, e dei servizi annessi, sono stabiliti dopo il termine della stagione turistica, entro l'inizio del nuovo anno, in base all'analisi statistica delle presenze e dei dati di bilancio.

Le tariffe sono pubblicate su appositi listini, i quali sono resi disponibili al pubblico e diffusi sia su internet che durante la partecipazione della Società ad eventuali manifestazioni e fiere turistiche in Italia ed all'estero.

Il cliente può comunque richiedere l'entità delle tariffe contattando direttamente la reception e, se del caso, richiedere la disponibilità di un alloggio nel periodo richiesto.

Pianificazione dei servizi

La pianificazione dei servizi corrisponde alla verifica della disponibilità di posti per soddisfare le richieste dei clienti, alla disposizione del clienti e cercando, per quando possibile, di distribuire adeguatamente i clienti nelle diverse zone dell'Hotel (denominate "corpi").

L'assunzione di personale stagionale per la corretta gestione del servizio avviene da parte della Direzione sulla base dell'analisi statistica delle presenze degli anni precedenti.

Erogazione dei servizi di alloggio, centro congressi, ristorazione

L'erogazione del servizio avviene indicando al cliente la stanza o l'alloggio assegnata all'atto del check-in (o stabilita in fase di prenotazione da parte del cliente).

Il cliente, preso possesso dell'alloggio, usufruisce di tutti i servizi della Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi.

Oltre ai servizi classici annessi ad una struttura ricettiva, la Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi offre ai propri clienti la possibilità di usufruire dei propri impianti sportivi.

Controllo dell'erogazione del servizio

Il controllo del servizio avviene attraverso sopralluoghi periodici da parte del personale operativo, durante i quali sono annotati su apposita modulistica:

- l'assenza di danneggiamenti alle strutture aziendali;
- l'assenza di pericoli per la sicurezza del personale, del cliente e dell'ambiente;
- la corretta funzionalità degli impianti e dei servizi.

2. L'ambiente

2.1 Collocazione geografica e descrizione del territorio

2.1.1 Localizzazione del sito

“Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi” sorge nel cuore della Maremma Toscana, tra Marina di Grosseto e Grosseto, in provincia di Grosseto nei pressi del Parco Naturale della Maremma.

I centri satelliti costieri di Marina di Grosseto e Principina a Mare costituiscono i quartieri di villeggiatura marina del capoluogo che oltre ad assorbire un ingente turismo esterno, li pone come i principali poli turistici dell'area in esame.

La struttura è insediata nel territorio della Provincia di Grosseto, nel Comune di Grosseto (Fig. 2.1).

Nella figura 2.2 è invece riportata la mappa che consente l'identificazione univoca della tenuta “Fattoria La Principina” presso la quale sorge l'omonimo Hotel.



Fig. 2.1 – Localizzazione del Comune di Grosseto in Italia²

² Fonte: www.viamichelin.com



Fig. 2.4 - Localizzazione dell'Hotel Fattoria La Principina, entro la relativa tenuta

Alla struttura si accede percorrendo la S.P. 158 delle Collacchie procedendo da Grosseto a Marina di Grosseto (o viceversa).

2.1.2 Descrizione del territorio

L'area costiera che separa i due abitati di Principina a Mare e Marina di Grosseto è caratterizzata dalla presenza di una vasta pineta, notevolmente estesa anche verso l'interno. Il suo assetto attuale trova origine nel periodo delle grandi bonifiche lorenesi (effettuate verso la metà del secolo scorso), al termine delle quali vennero impiantati migliaia di pini allo scopo di consolidare i terreni da poco strappati alla palude e di proteggere le coltivazioni della pianura retrostante.

I centri abitati di Principina a Mare e Marina di Grosseto sono collocati lungo la costa prospiciente la pianura Grossetana, a circa 10 km dalla città di Grosseto. Le due località balneari si sono sviluppate in epoca recente all'interno della pineta del tombolo costiero. Entrambe risentono, anche se in modo diverso, della stagionalità del flusso turistico, legato prevalentemente al periodo estivo.

Principina a Terra è invece collegata al capoluogo tramite la S.P. n. 158 delle Collacchie, raggiungibile proseguendo da Marina di Grosseto verso la città.

2.2 Inquadramento naturalistico

La provincia di Grosseto conta all'interno del suo territorio provinciale numerose tra parchi, riserve naturali ed altre aree protette. In particolare sono presenti un parco nazionale (Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano), un parco regionale (Parco della Maremma), un Parco Interprovinciale (Parco Interprovinciale di Montioni) otto Riserve Naturali statali (Belagaio, Duna Feniglia, Lago di Burano, Laguna di ponente di Orbetello, Marsiliana, Poggio Tre Cancelli, Scarlino, Tomboli di Follonica), tredici Riserve Naturali Regionali (Basso Merse, Cornate e Fosini, Farma, La Pietra Bosco della SS. Trinità, Diaccia Botrona, Laguna di

Orbetello, Montauto, Monte Labbro, Monte Penna Pescinello, Poggio all'Olmo, Rocconi), tre zone umide (Laguna di Orbetello - parte nord, Lago di Burano, Padule della Diaccia Botrona) oltre all'Area di interesse locale Costiere di Scarlino ed all'Oasi Vulci.

Parco regionale della Maremma

Il comune di Grosseto assieme ai comuni di Magliano in Toscana ed Orbetello è interessato nel tratto costiero della Maremma toscana che va da Principina a Mare fino a Talamone, ed è limitato ad Est in parte dalla via Aurelia e dal Parco Naturale della Maremma (Legge Regione Toscana n° 65 del 5 giugno 1975).

Esteso per 100 kmq, esclusa la fascia esterna di rispetto, il Parco confina a Sud e Sud/Ovest con il mare, sul quale si affaccia nella parte meridionale con una costa alta ed erosa. Ad essa, più a Nord, succedono spiagge dove la copertura vegetale è costituita da numerose specie pioniere, ben adattate al difficile ambiente sabbioso e salmastro e sostituite da specie caratteristiche della macchia mediterranea mano a mano che ci si allontana dalla battigia.

Il suo territorio è naturalmente suddiviso in una zona a nord del fiume Ombrone, la Palude della Trappola, ed una a sud costituita dai Monti dell'Uccellina.

Nella figura riportata di seguito si evidenzia la localizzazione della Fattoria La Principina rispetto al Parco.

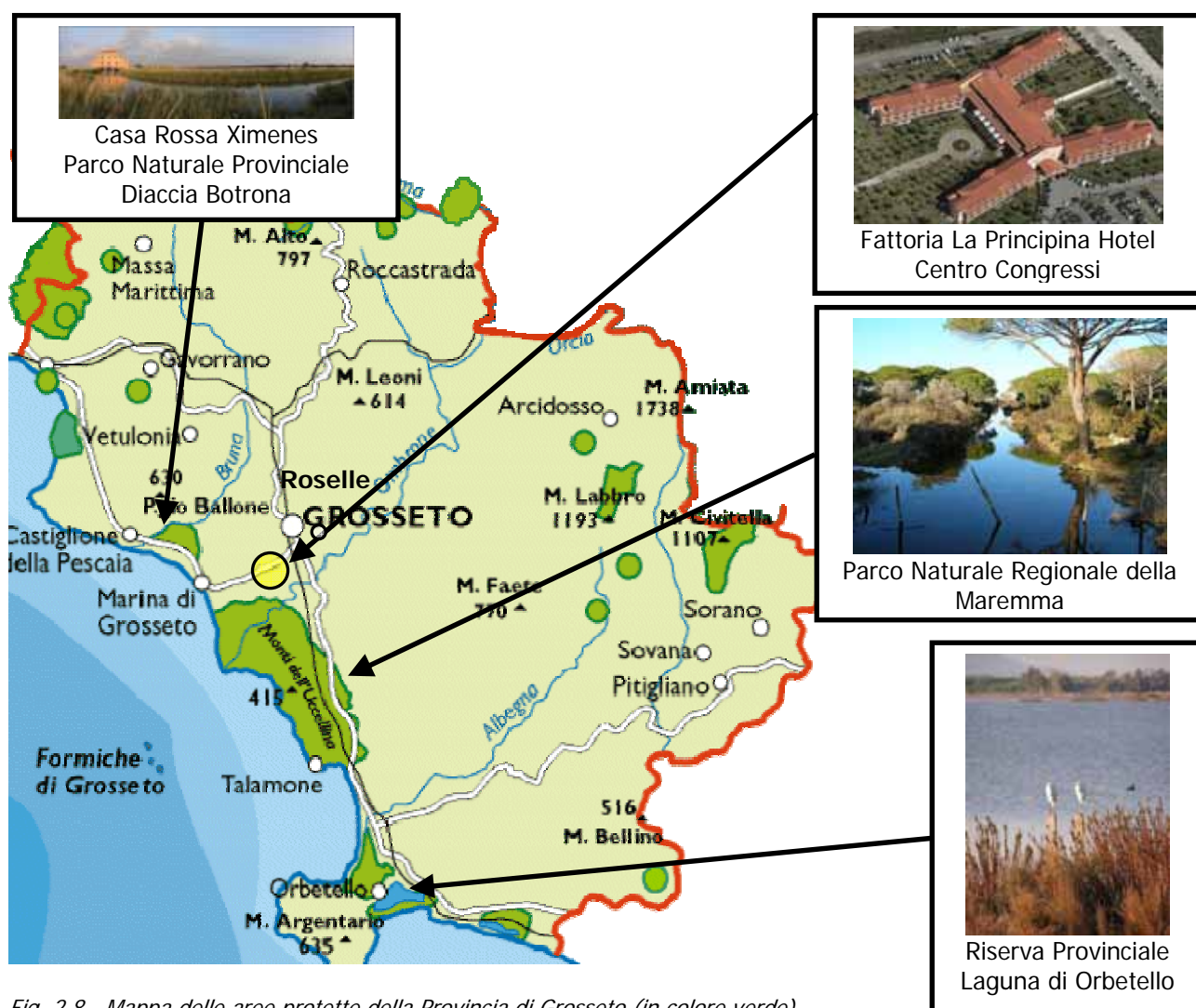


Fig. 2.8 - Mappa delle aree protette della Provincia di Grosseto (in colore verde)

Riserva naturale provinciale "Diaccia Botrona"

La Riserva interessa i Comuni di Grosseto (853 Ha) e Castiglione della Pescaia (420 Ha) per un'estensione complessiva di 1.273 ettari.

Corrisponde all'omonima Zona Umida di Importanza Internazionale, riconosciuta principalmente al fine di proteggere la ricca avifauna del sito. Essa consiste in un esteso ambiente palustre, con una profondità media di 30-40 cm, comunicante indirettamente con il mare tramite un sistema di canali artificiali. Rappresenta un lembo residuo di una antica e vasta zona umida di circa 120 kmq, in parte formata da acque aperte (lago di Prile), e poi trasformata in palude con il progressivo formarsi del tombolo sabbioso di separazione dal mare e l'afflusso di acque dolci portate dai fiumi Bruna e Ombrone. Nella figura riportata precedentemente si evidenzia la localizzazione della Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi rispetto alla Riserva.

3. Politica ambientale della “Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi”

L'adozione di politiche e programmi per la difesa del territorio, stabilite a livello regionale e locale, coinvolgono il mondo produttivo nella definizione di un progetto di sviluppo sostenibile.

Consapevole degli effetti delle proprie attività produttive, GES.IM. S.r.l. vuole contribuire ad assicurare il **miglioramento della qualità ambientale** del territorio.

Nella convinzione che la compatibilità ambientale delle attività svolte dalla Società sia un elemento fondamentale sia per il miglioramento del benessere del cliente che della coesistenza delle attività con la vicinanza di aree ad interesse naturalistico, GES.IM. S.r.l. si impegna a:

- **rispettare la legislazione ambientale**, tutti i regolamenti e gli altri requisiti sottoscritti applicabili alle sue attività ed alle ulteriori prescrizioni che si applicano ai propri aspetti ambientali;
- **prevenire o ridurre** l'inquinamento legato alle proprie attività, ed in particolare alle emissioni atmosferiche degli impianti di riscaldamento, tramite l'utilizzo delle migliori tecnologie disponibili sul mercato, economicamente sostenibili per la Società;
- **incentivare l'uso razionale delle risorse idriche ed energetiche** attraverso una chiara opera di sensibilizzazione del cliente, dei fornitori operanti all'interno dell'organizzazione e di tutto il personale aziendale;
- Migliorare il sistema di **monitoraggio** della produzione dei **rifiuti** al fine di **incrementare la percentuale di raccolta differenziata** degli stessi;
- contribuire alla **riduzione del degrado dell'ambiente marino** attraverso una sensibilizzazione efficace degli ospiti;
- perseguire il **miglioramento continuo** delle proprie prestazioni ambientali attraverso la definizione di obiettivi e traguardi misurabili e confrontabili e di indicatori ambientali;
- creare canali di **comunicazione**, sia verso il personale che opera all'interno dell'organizzazione, sia per quello che opera per conto di esso, sia verso il pubblico, la comunità, gli organi di controllo e la pubblica autorità, al fine di attivare rapporti diretti e trasparenti e consentire la raccolta di eventuali osservazioni e suggerimenti;
- **formare ed addestrare** il personale che opera all'interno dell'organizzazione e per conto di essa al rispetto della normativa e delle procedure ambientali interne, in special modo per la gestione dei prodotti chimici, alla gestione dei rifiuti e all'incentivazione della raccolta differenziata;
- **sensibilizzare** tutto il personale dell'organizzazione e quello che opera per nostro conto, i fornitori, i clienti ed i cittadini sugli aspetti ambientali e coinvolgerli sugli obiettivi e traguardi ambientali;
- attuare misure strutturali e gestionali per **prevenire** incidenti ambientali e garantire un'adeguata risposta nel caso questi si dovessero verificare, con particolare attenzione alla gestione dell'evento incendio.

La Direzione è coinvolta in prima persona nel rispetto e nell'attuazione di questi principi assicurando e verificando periodicamente obiettivi e traguardi ambientali e che la Politica Ambientale sia documentata, resa operante, mantenuta attiva, diffusa a tutto il personale interno, ai propri fornitori e sia resa disponibile al pubblico.

Principina Terra, li 02.07.2007

La Direzione Generale
Mario Bianchi

4. Sistema di gestione ambientale

4.1 Il percorso della Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi verso l'efficienza

GES.IM. S.r.l. ha deciso di sviluppare ed implementare il proprio sistema di gestione aziendale per la Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi in conformità allo standard UNI EN ISO 14001:04 e di aderire al Regolamento Europeo 761/2001 (Emas II) (come modificato dal Regolamento CE 196/2006); ciò è frutto dell'impegno della Società di rendere sempre più aperta e trasparente la propria gestione aziendale e di migliorare i propri processi aziendali in relazione all'ambiente.

Nello sviluppo del proprio sistema di gestione ambientale, nella definizione della Politica e degli obiettivi ambientali e nel calcolo degli aspetti ambientali significativi, Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi ha tenuto conto

- Delle criticità ambientali segnalate dalla Regione Toscana attraverso il PRAA (Piano Regionale di Azione Ambientale) per il settore economico locale (SEL 32 "Area Grossetana") al quale appartiene anche la "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" (quali l'Uso sostenibile delle risorse -deficit idrico, uso razionale dell'energia elettrica ecc.-, la riduzione del degrado ambiente marino costiero, il miglioramento della gestione dei rifiuti);
- delle strategie territoriali della Provincia di Grosseto definite nel Piano territoriale di Coordinamento (P.T.C.), approvato con DCP n. 30 del 1999 (tutt'ora in vigore);
- delle criticità ambientali del territorio rilevate dal Comune di Grosseto e presentate nel Rapporto Stato Ambiente (RSA).

4.2 Gli attori coinvolti nella gestione ambientale

Il "funzionigramma" riportato in Fig. 4.1 rappresenta le funzioni che all'interno dell'Hotel si occupano della gestione ambientale.

Esso riporta le funzioni e i loro rapporti gerarchici ed organizzativi, mentre i compiti e le responsabilità relative al Sistema di Gestione Ambientale sono definite sinteticamente nel mansionario riportato nel presente paragrafo.

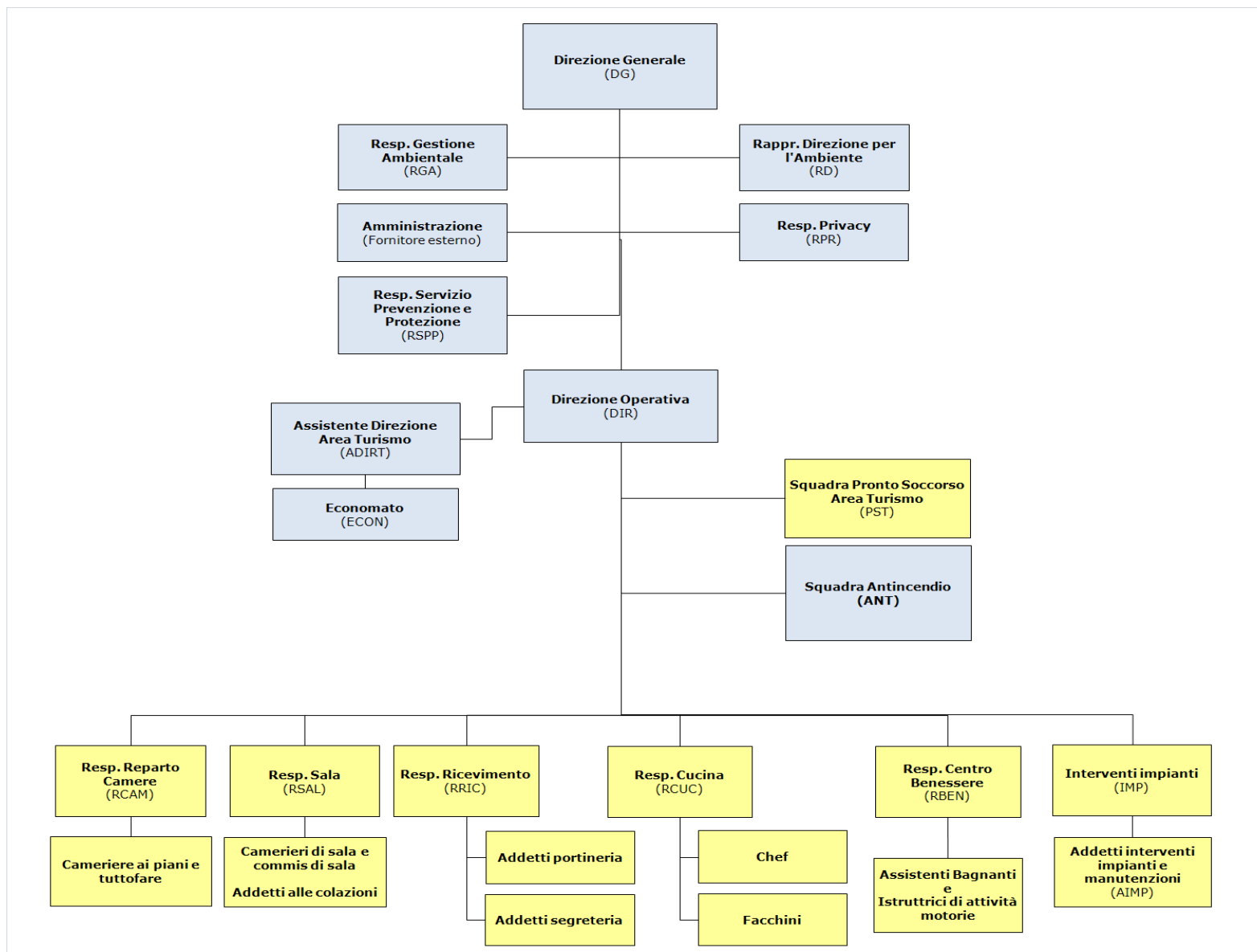


Fig. 4.1 – Funzionigramma aziendale

La **Direzione Generale** (DG) ha le seguenti responsabilità fondamentali:

- conferire alla Direzione Operativa le deleghe ad operare in autonomia nel proprio settore;
- definire, riesaminare ed eventualmente aggiornare periodicamente gli obiettivi ed i target per l'Ambiente, compresi i programmi ambientali, con la collaborazione del Rappresentante della Direzione per l'Ambiente (RD);
- emettere la Politica per l'Ambiente, garantendone la sua comprensione ed attuazione;
- fornire supporto alla Direzione Operativa per l'attuazione del Sistema di Gestione Ambientale (SGA);
- condurre l'attività di riesame della Direzione verificando l'efficacia e riesaminando il SGA;
- approvare la documentazione del SGA;
- approvare il Piano Annuale delle Verifiche ispettive interne;
- decidere le iniziative di valorizzazione delle competenze del personale;
- valutare con l'Assistente della Direzione (ADIRT) le richieste e le necessità di personale;
- analizzare in dettaglio e definire, nell'ambito del CdA, le strategie aziendali.

Il **Responsabile del Sistema di gestione Ambientale** (RGA) ha le seguenti responsabilità fondamentali:

- Redigere la documentazione del Sistema di Gestione Ambientale;
- Diffondere la Politica per l'Ambiente, garantendone la sua comprensione;
- pianificare e concordare con le funzioni aziendali il Piano Annuale delle Verifiche ispettive interne Ambientali e legali;
- sottoporre ad approvazione della DG il Piano Annuale delle Verifiche ispettive interne ambientali;
- redigere l'eventuale lista di riscontro;
- garantire che le verifiche ispettive interne vengano eseguite come pianificato;
- portare a conoscenza dei responsabili delle aree auditate le risultanze delle verifiche ispettive a cui sono state soggette;
- effettuare verifiche ispettive su tutti i processi aziendali escluso quello di sua competenza anche al fine di verificare la regolare conduzione dei controlli previsti dalle procedure aziendali;
- sottoporre all'esame della Direzione le Non Conformità (NC) rilevate, in occasione del riesame della Direzione e quando per la loro risoluzione sono necessarie risorse o decisioni particolari;
- collaborare alla risoluzione delle non conformità, in special modo relativamente a quelle scaturite da reclami delle parti interessate o dalla gestione delle emergenze;
- verificare lo stato di avanzamento e l'efficacia delle azioni correttive;
- raccogliere le informazioni relative alla misurazione ed al monitoraggio dei processi aziendali del SGA, sintetizzandone i risultati per la Direzione;
- analizzare l'andamento degli indicatori e dei monitoraggi e delle sorveglianze del SGA;
- valutare, in collaborazione con la DG, se i metodi di misura impiegati risultano coerenti con le necessità aziendali, con gli aspetti ambientali significativi e le normative applicabili;
- provvedere alla formazione del personale per quanto riguarda gli aspetti relativi all'Ambiente ed al SGA;
- pubblicare la Politica Ambientale;

- assicurarsi che il personale abbia compreso e assimilato la Politica Ambientale;
- Verificare che lo smaltimento dei rifiuti avvenga conformemente alla normativa vigente;
- Verificare che le attività svolte all'interno dell'azienda siano condotte anche a salvaguardia dell'ambiente, usufruendo della collaborazione degli altri responsabili di funzione.

Il Rappresentante della Direzione per l'Ambiente (RD) ha le seguenti responsabilità fondamentali:

- garantire che tutti i processi inerenti il SGA siano definiti, applicati e aggiornati;
- riferire alla Direzione i risultati del SGA e le esigenze di miglioramento;
- promuovere la comunicazione con le parti esterne interessate;
- promuovere la formazione continua e il coinvolgimento di tutto il personale nelle attività di gestione ambientale.

La Direzione Operativa (DIR) ha le seguenti responsabilità fondamentali:

- conferire ai responsabili di funzione le deleghe ad operare in autonomia nei rispettivi settori;
- coordinare l'attuazione delle attività di miglioramento continuo e di sviluppo del Sistema di Ecogestione;
- comunicare con il personale dell'organizzazione al fine di coinvolgerlo nelle politiche e nel miglioramento continuo del SGA;
- dare attuazione al SGA;
- emettere o aggiornare le competenze necessarie per le funzioni previste in funzionigramma e per i principali ruoli operativi con la collaborazione della DG;
- valutare le competenze del personale che ha influenza sugli aspetti ambientali significativi ed identificarne le necessità formative;
- Richiedere, quando necessario, la collaborazione di consulenti e professionisti esterni in materia di ambiente, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro;
- Redigere, eventualmente con la collaborazione di professionisti esterni, e verificare la completezza delle registrazioni cogenti (es. formulari ecc.);
- Verificare periodicamente lo stato delle autorizzazioni rilasciate all'Azienda dalle Autorità competenti;
- Procedere alla selezione, valutazione ed al monitoraggio dei fornitori;
- Valutare l'impatto del prodotto prima dell'acquisto;
- Ricercare prodotti a minore impatto ambientale prima dell'acquisto;
- Redigere e riesaminare gli ordini di acquisto;
- Approvare gli ordini di acquisto;
- valutare l'aspirante personale dipendente nel caso di nuove assunzioni;
- compilare ed aggiornare le schede anagrafiche personali, eventualmente con la collaborazione degli Addetti al personale;
- compilare il piano annuale di formazione e di addestramento, sentite le esigenze di formazione/addestramento rilevate dai responsabili di funzione ed in base ai giudizi attribuiti al personale circa l'abilità alle competenze specifiche;

- verificare il corretto svolgimento delle attività di formazione previste.

Tutti i **responsabili di funzione** hanno le seguenti responsabilità fondamentali:

- Coordinare il personale di propria competenza affinché le attività siano orientate al raggiungimento degli obiettivi ambientali e coerentemente con la politica ambientale;
- Sorvegliare, per quanto possibile, il comportamento ambientale del cliente, scoraggiando eventuali comportamenti non compatibili con la salvaguardia dell'ambiente e con la politica ambientale;

Tutto il personale operativo, ha le responsabilità fondamentali di:

- Gestire correttamente il rifiuto prodotto a seguito delle attività di propria pertinenza, attraverso il suo corretto conferimento;
- Utilizzare le risorse idriche energetiche attraverso una consapevole gestione delle stesse, al fine di contenerne i consumi;
- Sottoporsi alle attività di formazione, addestramento e sensibilizzazione previste dalla Direzione per l'ambiente;
- Seguire le indicazioni del proprio responsabile e le nozioni acquisite attraverso la formazione per il raggiungimento degli obiettivi ambientali.

4.3 Struttura del Sistema di Gestione Ambientale

Per quanto riguarda il Sistema di Gestione Ambientale della Fattoria La Principina, sono stati sviluppati ed applicati i seguenti documenti:

- ❑ una Politica Ambientale, che individua i principi di riferimento su cui operare in accordo alla Politica aziendale;
- ❑ una procedura per l'identificazione e la valutazione degli aspetti ambientali connessi alle attività dirette e indirette dell'Azienda, che consente di individuare i più significativi al fine di definire le attività da tenere sotto controllo;
- ❑ un'analisi ambientale iniziale finalizzata a valutare le relazioni esistenti tra le attività pregresse, presenti e future e la realtà ambientale e territoriale circostante;
- ❑ un sistema di gestione delle attività che provocano impatto significativo sull'ambiente e l'adozione di procedure specifiche con lo scopo di controllare costantemente le attività a rilevanza ambientale;
- ❑ una procedura che comprende i criteri per la qualificazione dei fornitori;
- ❑ una procedura per la valutazione annuale degli aspetti ambientali;
- ❑ una procedura per la sensibilizzazione e la formazione specifica del personale.

La Direzione annualmente verifica lo stato d'avanzamento del sistema, l'efficacia delle azioni intraprese e l'eventuale necessità di aggiornamento. In tale riesame della Direzione si procede a verificare l'adeguatezza del sistema al raggiungimento degli obiettivi e a valutare sia l'evoluzione del contesto esterno sia le principali risultanze degli audit interni.

4.4 La Formazione

Le attività di formazione e addestramento riguardo temi di carattere ambientale rivestono particolare importanza in relazione all'impegno dell'azienda sulla prevenzione dell'inquinamento e a seguito della costante evoluzione normativa in materia ambientale.

Le attività oggetto dell'adesione volontaria ad EMAS sono state affrontate anche attraverso l'analisi delle competenze necessarie per lo svolgimento delle singole attività, da cui è poi derivato il piano della formazione che ha rivolto particolare attenzione a:

- ❑ sensibilizzazione del personale in merito al ruolo di ciascuno per una migliore gestione del Sistema di Ecogestione ed Audit;
- ❑ conoscenza delle procedure previste dal Sistema di Ecogestione ed Audit e delle potenziali conseguenze dello scostamento rispetto alle modalità operative previste;
- ❑ normativa ambientale nazionale e locale, igiene e sicurezza del lavoro;
- ❑ controlli e verifiche quotidiane su attività con impatto sugli aspetti ambientali significativi;
- ❑ conoscenza di metodi e tecniche di controllo ambientale;
- ❑ sensibilizzazione del cliente circa gli impatti ambientali significativi connessi all'utilizzo dei servizi dell'hotel;
- ❑ sensibilizzazione dei fornitori circa gli impatti ambientali significativi connessi alla conduzione delle proprie attività.

Gli aspetti relativi alla comunicazione ambientale all'interno della GES.IM. S.r.l., nei confronti del cliente e delle altre parti terze eventualmente interessate sono descritti in dettaglio al par. 8 al quale si rimanda.

5. Identificazione e valutazione degli aspetti e degli impatti ambientali

5.1 Identificazione degli aspetti ambientali

L'azienda ha individuato, in conformità a quanto previsto dal regolamento EMAS, le attività che possono comportare interazioni con l'ambiente esterno.

Tali interazioni con l'ambiente costituiscono gli **aspetti ambientali** che possono essere distinti a loro volta in **diretti** e **indiretti**. Sono aspetti ambientali **diretti** quelli sui quali l'azienda ha un effettivo potere di gestione e controllo. Sono aspetti ambientali **indiretti** quelli sui quali l'azienda non ha una completa capacità di gestione e controllo.

L'identificazione degli aspetti ambientali e la loro significatività viene eseguita dal Responsabile di Gestione Ambientale in sede di Analisi Ambientale iniziale e sono successivamente riverificati ed eventualmente aggiornati in occasione del Riesame della Direzione.

L'individuazione degli aspetti e degli impatti ambientali deriva dall'analisi delle attività e dei servizi dell'organizzazione suddividendo i processi dell'Hotel della Fattoria La Principina in principali (servizi erogati al cliente) e processi di supporto (attività al servizio dei processi principali) i quali sono stati analizzati in relazione all'impatto che queste possono avere sull'ambiente.

Per facilitare l'identificazione degli aspetti è opportuno riferirsi ai seguenti fattori ambientali:

- approvvigionamento materie prime,
- gestione rifiuti,
- scarichi idrici,
- emissioni in atmosfera,
- rumore,
- energia,
- protezione del suolo,
- impatto visivo,
- emergenze.

L'introduzione dei fattori ambientali è quindi funzionale unicamente alla semplificazione della gestione di aspetti ambientali tra loro omogenei, che fanno riferimento alle medesime norme applicabili.

Per quanto riguarda gli aspetti ambientali diretti, è opportuno riferirsi a grandezze misurabili, in termini di quantità, volume, concentrazione ed ogni altro parametro utile per valutazioni di questo tipo.

5.2 Identificazione degli impatti ambientali³

Per ogni aspetto ambientale correlato al processo preso in considerazione si è proceduto alla sua valutazione numerica utilizzando criteri collegati alla significatività dell'impatto (ottenuta sommando magnitudo e frequenza, come descritto di seguito) e all'importanza strategica e di mercato (ottenuta dalla somma dei

³ Per le definizioni di "aspetto" ed "impatto" ambientale si veda quanto riportato al par. 10 (Glossario)

punteggi relativi agli addendi “parti interessate”, “politica ambientale”, “normativa e controllo dell’impatto”). La somma di questi punteggi ha fornito il valore complessivo attribuito all’aspetto ambientale.

Per ciascun aspetto è stato indicato se corrisponde ad una condizione “Normale”, “Anomala” o di “Emergenza”.

E’ stata definita condizione “**Normale**” quella che si verifica nelle normali condizioni operative, ovvero durante la regolare conduzione delle attività.

E’ stata definita condizione “**Anomala**” quella che, durante lo svolgimento delle attività aziendali, può presumibilmente verificarsi, ma non costituisce una situazione di emergenza o di pericolo per la sicurezza e per l’ambiente.

E’ stata definita condizione di “**Emergenza**” quella che può verificarsi a seguito di eventi accidentali e non prevedibili, che possono avere impatto significativamente negativo per la sicurezza e per l’ambiente.

La determinazione del punteggio relativo alla significatività dell’impatto è stata condotta attribuendo dei valori numerici agli elementi di valutazione secondo lo schema riportato di seguito:

Elemento di valutazione	Criterio
Magnitudo	Valutazione dei volumi in gioco; della tossicità di una sostanza.
Frequenza	Valutazione della frequenza di accadimento dell’impatto collegato all’aspetto ambientale considerato.
Interesse delle parti terze	Valutazione del livello di attenzione delle parti interessate, quali ad esempio associazioni ambientaliste, Enti Pubblici, popolazione circostante, azionisti.
Politica e obiettivi aziendali	Presenza o meno dell’aspetto ambientale considerato nella politica o negli obiettivi aziendali
Normativa	Valutazione della presenza attuale o programmata di normative specifiche (comunitarie, statali o locali) e del grado di conformità con esse.
Capacità di controllo sull’aspetto/impatto	Valutazione della capacità dell’Azienda di dedicare risorse al controllo di aspetti ambientali e come tali aspetti sono gestiti e tenuti sotto controllo.

Tabella 5.0.1 – Criterio di assegnazione dei livelli di importanza (e dei relativi punteggi) agli elementi di valutazione

L’assegnazione dei punteggi, attribuiti con valore crescente in confronto all’entità e della significatività dell’elemento di valutazione analizzato, e la loro somma fornisce il valore di significatività totale dell’impatto legato all’aspetto ambientale considerato.

La significatività degli impatti ambientali, che sono elencati di seguito, è stata riferita ai valori limite assumibili dalla scala ottenuta dalla somma dei punteggi di cui sopra, che va da un minimo di 3 ad un massimo di 21. Gli impatti ambientali sono pertanto significativi (o non lo sono) in riferimento allo scostamento dal valore riportato nella seguente tabella:

Condizione di presenza dell’aspetto	Criterio di significatività
“Normali”	Valore complessivo della significatività maggiore o uguale a 12
“Anomale”	Valore complessivo della significatività maggiore o uguale a 12
“Emergenza”	Valore complessivo della significatività maggiore o uguale a 10

Tabella 5.0.2 – Tabella di corrispondenza tra condizioni di presenza dell’aspetto ambientale ed i relativi valori minimi di soglia per la significatività

Relativamente agli aspetti ambientali che si verificano in condizioni di “Emergenza”, a salvaguardia della sicurezza sono stati considerati invece significativi gli impatti caratterizzati da un valore di soglia più basso rispetto a quello considerato nelle condizioni “Normali” ed “Anomale”.

5.3 Valutazione degli aspetti e degli impatti ambientali

L’analisi dei risultati numerici elenca come significativi gli aspetti e gli impatti ambientali riportati nelle tabelle riportate di seguito. La valutazione è stata condotta suddividendo aspetti ed impatti nelle condizioni “Normali ed Anomale” da quelle di “Emergenza”, elencando il processo aziendale correlato al relativo aspetto e impatto ambientale ed indicando se l’impatto è di tipo “diretto” o “indiretto”. La tabella riporta inoltre a fianco l’eventuale presenza di un obiettivo ambientale ed il suo riferimento nella tabella riportata al par. 7.

5.3.1 Aspetti ed impatti ambientali significativi in condizioni “Normali ed Anomale”

Aspetti ed impatti ambientali “Diretti” in condizioni “Normali” ed “Anomale”

PROCESSO / ATTIVITÀ / IMPIANTO	Aspetto Ambientale	Impatto Ambientale	Massimo valore della significatività	Rif. obiettivo N°
Tutte le attività svolte dall’azienda appaiono responsabili della produzione dei rifiuti, sia di quelli speciali, sia di quelli assimilabili al domestico (es. RSU, carta e cartone ecc.).	Gestione dei rifiuti	Produzione di rifiuti	15	4.1.1
Uso delle risorse idriche , derivante dal riempimento ed il mantenimento dei livelli delle piscine dell’hotel e dell’uso dei servizi del Centro benessere.	Uso delle risorse	Consumo della risorsa idrica	13	---
Scarico idrico delle acque reflue provenienti dai servizi igienici e dai lavabo della cucina dell’hotel derivanti dalle attività di pulizia e da quelle di ristorazione. Importante affinché sia garantito il rispetto dei limiti quali-quantitativi dello scarico è l’uso di prodotti per la pulizia eco-compatibili.	Gestione degli scarichi idrici	Inquinamento delle acque	16	---
Uso delle risorse energetiche , quali il GPL derivante dalle attività svolte dal personale dell’hotel (ristorazione) e dell’energia elettrica per il funzionamento delle cappe della cucina e per il funzionamento dei gruppi frigoriferi per la climatizzazione estiva.	Uso delle risorse	Consumo di GPL	12	---
		Consumo dell’energia elettrica	14	---

Tabella 5.1 – Sintesi degli aspetti e degli impatti ambientali significativi “Diretti” in condizioni “Normali” ed “Anomale”

Aspetti ed impatti ambientali "Indiretti" in condizioni "Normali" ed "Anomale"

PROCESSO / ATTIVITÀ / IMPIANTO	Aspetto Ambientale	Impatto Ambientale	Valore della significatività	Rif. obiettivo N°
Produzione di rifiuti da parte del cliente Il conferimento del rifiuto avviene da parte del cliente durante la permanenza sul territorio, utilizzando i cassonetti del Servizio di Raccolta Pubblico, suddivisi tra contenitori di RSU e contenitori per la raccolta differenziata (carta e cartone; vetro, alluminio e plastica).	Produzione di rifiuti	Incremento della produzione di rifiuti solidi urbani (RSU) e riduzione della frazione di rifiuto conferito a raccolta differenziata	15	4.1.2
Produzione di rifiuti da parte dei fornitori negli appositi contenitori nel caso di RSU e di rifiuti soggetti a raccolta differenziata. Conferimento dei rifiuti speciali o pericolosi a trasportatori e smaltitori autorizzati.	Gestione dei rifiuti	Produzione di rifiuti	16	---
Scarico idrico delle acque reflue provenienti dai servizi di lavaggio della biancheria dell'hotel da parte dei fornitori.	Gestione degli scarichi idrici	Inquinamento delle acque	14	---
Riduzione della risorsa idrica da parte dei clienti a causa dell'uso di docce e dei servizi igienici.	Uso delle risorse	Consumo delle risorse idriche	14	1.1.1
Riduzione della risorsa energia elettrica da parte dei clienti a causa dell'uso delle utenze elettriche di cui dispone l'hotel (impianto di climatizzazione estivo, illuminazione camere)	Uso delle risorse	Consumo delle risorse energetiche	14	1.2.1
Riduzione della risorsa energia termica da parte dei clienti a causa dell'eventuale uso improprio dell'impianto di riscaldamento di cui dispone l'hotel	Uso delle risorse	Consumo delle risorse termiche (gasolio)	12	1.3.1

Tabella 5.2 – Sintesi degli aspetti e degli impatti ambientali significativi "Indiretti" in condizioni "Normali" ed "Anomale"

5.3.2 Aspetti ed impatti ambientali significativi in condizioni di "Emergenza"

Aspetti ed impatti ambientali "Diretti" in condizioni di emergenza

Il calcolo della significatività non fornisce impatti ambientali di tipo diretto in grado di superare il valore minimo di soglia di significatività degli impatti ambientali presi in considerazione.

Aspetti ed impatti ambientali "Indiretti" in condizioni di "Emergenza"

PROCESSO / ATTIVITÀ / IMPIANTO	Aspetto Ambientale	Impatto Ambientale	Valore della significatività
Fuoriuscita accidentale di GPL dal relativo serbatoio Il GPL è utilizzato per il funzionamento delle cucine del ristorante	Protezione del suolo	Dispersione accidentale di prodotti dannosi per l'ambiente	11
Gestione dell'emergenza in caso di incendio derivante da cause accidentali (comportamento errato da parte dei clienti, specialmente fumatori)	Inquinamento atmosferico. Degradamento Ambientale.	Emissioni in atmosfera.	10

Tabella 5.4 – Sintesi degli aspetti e degli impatti ambientali significativi "Indiretti" in condizioni di "Emergenza"

Dall'analisi delle tabelle precedenti si noti che non tutti gli impatti significativi sono stati oggetto dell'assegnazione di un obiettivo da parte della Direzione Generale.

Ciò non significa che i relativi impatti non sono soggetti a controllo e/o monitoraggio; anzi, qualora non siano specificati obiettivi di miglioramento, gli impatti significativi sono soggetti a specifiche modalità di controllo da parte del personale aziendale incaricato, attraverso le attività che sono state meglio specificate nella documentazione facente parte del sistema di gestione ambientale.

5.4 Analisi quantitativa degli impatti ambientali significativi

Si fornisce in questo paragrafo ed in quelli successivi una descrizione dettagliata degli aspetti e degli impatti ambientali significativi elencati nel paragrafo precedente, fornendo inoltre informazioni numeriche circa i dati quantitativi o analitici delle grandezze fisiche ad essi correlati.

5.4.1 Produzione di rifiuti

La produzione dei rifiuti è un elemento che caratterizza tutti i processi aziendali.

Relativamente ai processi principali (quelli di erogazione dei servizi al cliente), l'incremento della produzione di rifiuto deriva dalla necessità dell'Azienda di "disfarsi", secondo la definizione di rifiuto del D.Lgs. 152/06, di tutti quei prodotti che non sono più utilizzabili dall'Azienda, che si elencano nelle tabelle che seguono, suddivisi per processi aziendali.

Nelle tabelle è stata riportata anche la destinazione finale del rifiuto (D = Smaltimento; R = recupero)

Processo	Prodotto	CER	Destinaz.	Quantitativi prodotti negli anni (Kg)			
				2005	2006	2007	01 Gen-21 Feb. '08
Manutenzione delle infrastrutture	Catrame di carbone e prodotti contenenti catrame (impermeabilizzazione tetti)	170303*	D	250	0	0	0
	Melme e fanghi piscina hotel (interna ed esterna)	070112	D	0	160	150	0
Gestione piscina interna all'hotel	Contenitori vuoti in plastica dei prodotti utilizzati per la gestione della piscina (non contaminati da sostanze pericolose)	150106	D	Non disponib.	Non disponib.	40	0
Gestione servizio di ristorazione	Oli e grassi commestibili	200125	R	745	840	1040	110
	Vetro a perdere	200102	R	Non disponib.	Non disponib.	Non disponib.	1.445
	Organico	200108	R	Non disponib.	Non disponib.	Non disponib.	6.582
Gestione servizi di alloggio + servizio di pulizie	RSU	200301	D	Non disponib.	Non disponib.	Non disponib.	424
	Multimateriale: Plastica e lattine	150106	R	Non disponib.	Non disponib.	Non disponib.	1.101
Gestione prenotazioni, check-in e check-out	Carta e cartone	200101	R	Non disponib.	Non disponib.	Non disponib.	2.608
Magazzino							
Totale rifiuto:				995	1.000	1.090	12.270

Tab. 5.5 – Dettaglio numerico della produzione annuale dei rifiuti

Tutti i rifiuti assimilabili al rifiuto domestico prodotti dalle attività di ufficio e da quelle di ristorazione (vetro, plastica, carta) sono conferiti in forma differenziata nei cassonetti di raccolta pubblici, ma la loro misurazione e registrazione sulla modulistica del sistema di gestione ambientale è partita alla fine dell'anno 2007, pertanto non sono disponibili i quantitativi precisi degli anni 2005 - 2007.

Come si può osservare dalla tabella 5.5, i quantitativi dei mesi di gennaio-febbraio 2008 appaiono rilevanti rispetto a quelli di tutto l'anno precedente poiché sono disponibili i valori calcolati dei rifiuti conferiti al servizio di raccolta pubblico.

Individuazione degli indicatori ambientali significativi

Sulla base dei dati presentati in precedenza, è possibile individuare alcuni indicatori ambientali annuali significativi relativi all'aspetto ambientale "Produzione di rifiuti" i cui risultati, valutati in base ai dati numerici riportati nelle tabelle che precedono, sono riportati nella tabella che segue.

N°	Indicatore	Valori calcolati			
		Anno 2005	Anno 2006	Anno 2007	01 Gen-21 Feb. '08
1-A	Produzione specifica di rifiuti = Produzione complessiva di rifiuto / n° presenze (kg rifiuti totali prodotti / N° di presenze)	0,022	0,024	0,034	3,464
2-A	Percentuale dei rifiuti conferiti a raccolta differenziata rispetto ai rifiuti totali prodotti	0%	0%	0%	42,0%
3-A	Percentuale dei rifiuti conferiti a recupero rispetto ai rifiuti totali prodotti	74,9%	84,0%	95,4%	96,5%

Tab. 5.6 – Indicatori ambientali significativi relativi all'aspetto ambientale "Produzione di rifiuti"

I dati riportati nella tabella precedente sono stati calcolati in base ai valori numerici riportati nella tabella 5.5 e 1.1 (N° di presenze/anno).

Sono stati inseriti nel calcolo dei rifiuti destinati a raccolta differenziata le seguenti tipologie: Vetro, plastica, lattine, carta e cartone.

Sono invece stati inseriti nel calcolo dei rifiuti destinati a recupero le seguenti tipologie: Vetro, plastica, lattine, carta e cartone, organico, oli e grassi commestibili.

Per la valutazione dei dati riportati nella tabella 5.6, occorre tenere presente che relativamente agli anni 2005 e 2006, i risultati risentono della già descritta indisponibilità dei valori di rifiuto conferiti al Gestore del servizio comunale di raccolta dei rifiuti urbani (RSU, imballaggi in plastica, vetro, carta e cartone), che rende molto basso il valore degli indicatori 1-A e 2-A.

L'**indicatore 1-A** mostra che la produzione di rifiuti a presenza è molto bassa negli anni dal 2005 al 2007, non tanto perché non si producono rifiuti, bensì perché, come già accennato, non era stata attivata una procedura interna per la loro misurazione. Il dato riscontrato alla fine del 2008 sarà confrontato con quello pro-capite medio regionale (pari a 694 Kg/abitante nell'anno 2004)⁴ al fine di identificare un valore di riferimento per il miglioramento della prestazione ambientale.

Il dato relativo all'**indicatore 2-A** mostra che la frazione di rifiuto destinata a raccolta differenziata nel primo periodo del 2008 è abbastanza alta, poiché sono poche le tipologie ed i quantitativi di rifiuto destinati a smaltimento. Il valore riscontrato non è però da ritenersi rappresentativo di tutto l'anno 2008, sia per il fatto che è riferito ad un intervallo temporale limitato; per tale motivo anche nella definizione di obiettivi di miglioramento (Rif. par. 7), la Direzione Generale ha ritenuto opportuno partire da valori di soglia più bassi.

L'**indicatore 3-A** assume invece un andamento migliorativo nel tempo, perché sono molte le tipologie di rifiuto destinare a recupero. Tra queste, assume particolare peso la frazione conferita a rifiuto organico, che sarà destinata alla produzione di compost da parte del gestore del servizio di raccolta pubblica.

⁴ Quello presentato è ad oggi il dato più aggiornato disponibile, rilevato dagli allegati al Piano Regionale di Azione Ambientale PRAA 2007-2010 della Regione Toscana.

La figura 5.1 riporta l'andamento della percentuale di rifiuto conferita a recupero nel tempo. Anche in questo caso, per i motivi esposti per l'indicatore 2-A, il valore rilevato non è da ritenersi per il momento rappresentativo di tutto l'anno 2008.

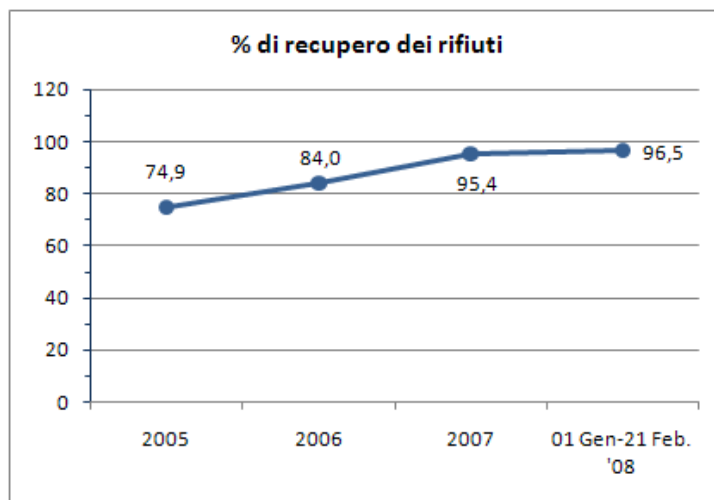


Fig. 5.1 – Andamento della percentuale di rifiuto conferita a recupero

Interventi

“Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi” ha introdotto modalità di sensibilizzazione di clienti e fornitori sulla corretta gestione del rifiuto là dove non è in grado di introdurre un controllo diretto.

I fornitori che hanno impatto sul presente aspetto ambientale, per esempio, sono tenuti a prendere visione ed a sottoscrivere un documento integrativo ai contratti in essere in forza del quale si impegnano alla corretta gestione dei rifiuti prodotti dalle proprie attività, ed in particolare a conferire e smaltire i rifiuti speciali non assimilabili al domestico attraverso ditte regolarmente iscritte all'albo dei gestori dei rifiuti.

I clienti, invece, possono prendere visione di un documento informativo presente presso la reception, attraverso il quale sono sensibilizzati alla raccolta differenziata dei rifiuti durante la propria permanenza sul territorio.

5.4.2 Uso delle risorse

5.4.2.1 Uso della risorsa idrica

L'utilizzo della risorsa idrica assume rilevanza nei seguenti processi:

- Servizio di alloggio in albergo da parte dei clienti (aspetto indiretto);
- Uso della piscina interna all'albergo e della vasca idromassaggio del Centro Benessere dell'Hotel (aspetto diretto).

Sono irrilevanti i consumi idrici per l'antincendio e per le relative esercitazioni, per i quali l'acqua impiegata è approvvigionata dalla rete idrica del Consorzio di Bonifica ed accumulata in un serbatoio da circa 100 mc,

conformemente a quanto previsto dal progetto della rete antincendio ed approvato dal Comando provinciale dei VVFF di Grosseto.

Per tutti gli altri usi l'approvvigionamento avviene attraverso la rete idrica comunale, la quale transita attraverso un contatore generale ad uso esclusivo dell'Hotel.

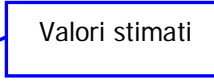
I quantitativi prelevati dalla rete idrica comunale sono riportati nella tabella 5.7.

Acqua potabile

I consumi di acqua potabile sono stati rilevati dai valori fatturati da parte dell'Ente gestore del servizio idrico pubblico (Acquedotto del Fiora S.p.A.).

Si riportano nella tabella 5.7 i valori rilevati.

<i>Periodo</i>	<i>Consumo (mc)</i>
Anno 2004	4.492
Anno 2005	4.480
Anno 2006	7.500
Anno 2007	11.657
Gennaio - Febbraio '08	511



Tab. 5.7 – Consumi di acqua approvvigionata dalla rete idrica comunale

Già prima dell'implementazione del sistema di gestione ambientale la Società aveva iniziato a misurare in proprio i valori dei consumi idrici dell'acqua potabile attraverso la lettura del contatore, riscontrando, nell'anno 2006, che i volumi di acqua approvvigionata apparivano eccessivamente bassi rispetto al numero di presenze effettive.

L'Azienda ha quindi provveduto, in accordo con l'Ente Gestore, alla sostituzione del contatore, rilevando alla fine dell'anno 2006 un consumo di 7.500 mc (vedasi tab. 5.7).

L'azienda ha poi condotto ulteriori misurazioni interne attraverso la lettura e registrazione dei consumi effettivi, riscontrando, nel periodo tra il 4 ed il 20 febbraio 2008, un consumo pari a 511 mc, ovvero di 31.937,5 litri/gg (pari a 31,9375 mc/gg).

Il valore del 2007 è quindi stato calcolato ipotizzando tale consumo giornaliero costante per tutti i 365 gg. dell'anno. Anche il dato del periodo gennaio-febbraio 2008 è stato calcolato nel medesimo modo.

Grazie alla registrazione dei consumi effettuata in proprio, entro la fine dell'anno 2008 sarà possibile fornire i consumi idrici effettivi dell'Hotel, i quali saranno rilevati con periodicità mensile dal personale interno addetto agli interventi impianti.

In base a quanto sopra esposto, la rilevazione dell'aumento dei valori di consumo idrico negli anni dal 2006 in poi non deve quindi intendersi come un effettivo aumento, bensì come un'errata misurazione, per difetto, del contatore negli anni precedenti. I dati di consumo degli anni 2004 e 2005 riportati nella tabella 5.7 sono cioè affetti da un errore di misura per difetto che ha infatti reso necessaria la sostituzione del contatore.

I dati dei consumi ad oggi disponibili sono riportati nella figura riportata di seguito.

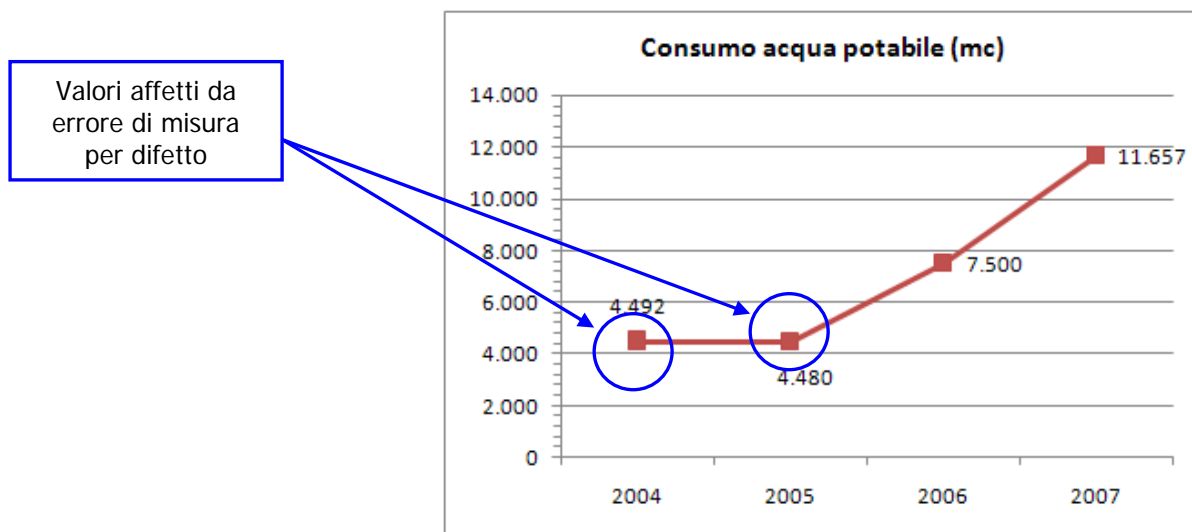


Fig. 5.2 – Andamento del consumo idrico di acqua potabile

Relativamente ai consumi sopra riportati, è da tenere presente che questi sono influenzati negativamente dalla presenza della piscina interna e del centro benessere con vasca idromassaggio, i quali sono messi a disposizione dei clienti tutti i giorni dell'anno, oltre che della piscina esterna.

A seguito dell'implementazione del sistema di gestione ambientale, la Direzione ha ritenuto utile prendere coscienza degli effettivi consumi derivanti dall'uso della piscina e del centro benessere, ed ha fatto installare un contatore sulla tubazione in arrivo alle suddette utenze e su quella delle docce, riscontrando infatti, nel bimestre gennaio-febbraio 2008, consumi mensili medi di 138,6 mc, ovvero pari a circa 1.663 mc/anno.

Ad evidenza dell'impatto dei consumi delle piscine e del centro benessere su quelli complessivi, si noti che i primi appaiono pari a circa il 14% di quelli idrici complessivi di acqua potabile.

Nel proseguo di questo documento sono elencati gli accorgimenti intrapresi da GES.IM. S.r.l. per la mitigazione dell'impatto derivante dall'ambiente sui consumi dell'acqua potabile dell'Hotel; inoltre sono stati definiti obiettivi di miglioramento per la riduzione dei consumi di acqua potabile (Rif. par. 7, target n° 1.1.1).

Individuazione degli indicatori ambientali significativi

Sulla base dei dati presentati in precedenza, è possibile individuare alcuni indicatori ambientali significativi relativi all'aspetto ambientale "Uso della risorsa idrica" i cui risultati, valutati in base ai dati numerici riportati nelle tabelle che precedono, sono riportati nella tabella 5.10.

N°	Indicatore	Valori calcolati			
		Anno 2004	Anno 2005	Anno 2006	Anno 2007
1-B	Consumo specifico idrico potabile = Consumo di acqua potabile / presenza (Litri / presenza)	96,6	99,0	179,9	361,7

Tab. 5.8 – Indicatori ambientali significativi relativi all'aspetto ambientale "Uso della risorsa idrica"

I dati di cui alla tabella precedente sono stati ricavati dai valori riportati nella tabella 5.7 ed in base al numero di presenze riportato nella tabella 1.1.

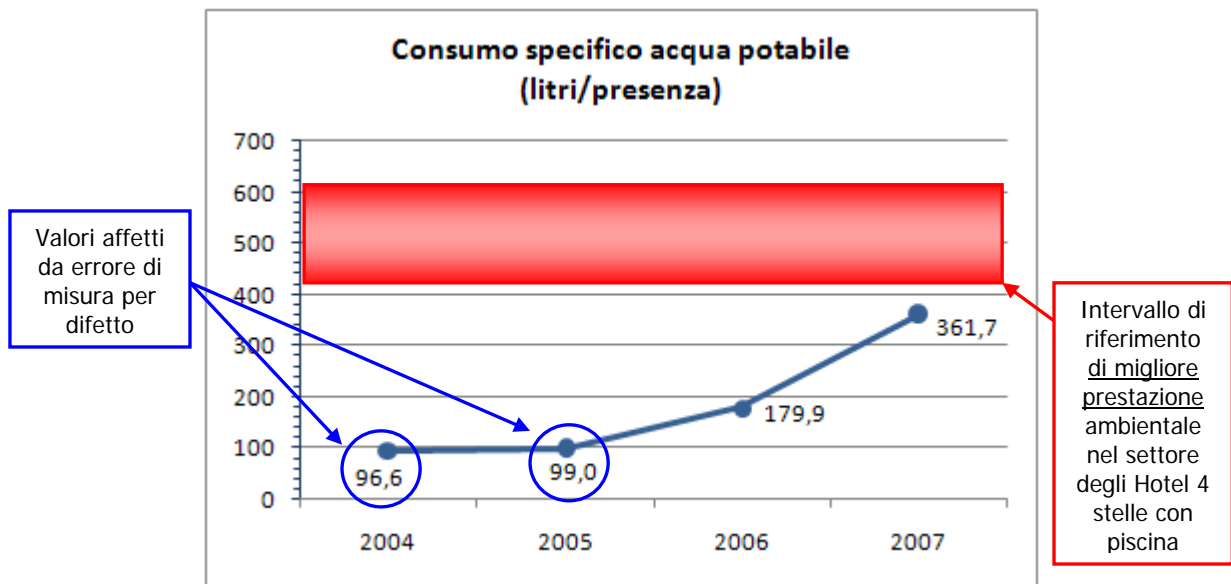


Fig. 5.3 – Andamento dei dati relativi al consumo specifico idrico relativo all'acqua potabile

Dall'analisi della tabella 5.8, **relativamente all'indicatore 1-B**, per le motivazioni elencate in precedenza, gli indicatori relativi agli anni 2004 e 2005 non sono da considerarsi sufficientemente rappresentativi, in quanto affetti da un errore per difetto.

I dati degli anni 2006 e 2007 sono invece da considerarsi sufficientemente precisi e l'aumento riscontrabile nel 2007 è da attribuire essenzialmente ad una discreta riduzione del numero di presenze che ha amplificato l'effetto dei consumi fissi rappresentati dal ricambio dell'acqua delle due piscine dell'Hotel (interna ed esterna) e della vasca idromassaggio.

I consumi specifici medi appaiono quindi, nell'anno 2007, abbastanza più alti rispetto a quelli giornalieri medi pro-capite della popolazione della Regione Toscana, pari a 180 litri/persona al giorno, ma appaiono

comunque più bassi rispetto a quelli riscontrabili in strutture 4 stelle caratterizzati dai medesimi servizi al cliente, che oscillano tra un minimo di 427 litri/presenza ad un massimo di 615 litri/presenza⁵.

E' inoltre da tenere presente che i consumi idrici potabili sono sensibilmente influenzati dalla presenza di ben due piscine, mentre i riferimenti di settore sono disponibili per strutture 4 stelle dotati di una sola piscina, pertanto i risultati ottenuti per la "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" sono da ritenersi più che buoni.

Interventi

Al fine di mitigare l'impatto derivante dall'uso dell'acqua potabile da parte del cliente, la Direzione ha già dotato l'hotel di dispositivi di risparmio idrico, quali:

- Casette WC a doppio serbatoio, per l'erogazione di differenti quantità di acqua in base alle esigenze;
- Rubinetti ad azionamento con fotocellula ad arresto automatico temporizzato nei servizi igienici comuni.

Ulteriori azioni che dovrebbero comportare un contenimento dei consumi idrici, che sono stati attivati nella seconda metà del 2007, sono:

- La riduzione del 50% circa della portata dei rubinetti ad azionamento con fotocellula presenti nei servizi igienici centrali del piano terra;

Ulteriori interventi di riduzione dei consumi idrici sono elencati nella tabella degli obiettivi di par. 7 alla quale si rimanda (rif. target n° 1.1.1)

Al fine di contenere i consumi idrici derivanti dal lavaggio degli asciugamani da parte del fornitore del servizio di lavanderia (aspetto ambientale indiretto), la Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi sta predisponendo delle comunicazioni per il cliente, da posizionare nei servizi igienici, che descrivono una procedura per la sostituzione degli asciugamani.

In pratica il cliente è esortato a gettare gli asciugamani sul pavimento solo quando ne richiede la sostituzione. In questo modo sono ridotte sensibilmente le frequenze di sostituzione degli asciugamani e, di conseguenza, diminuendo il quantitativo di biancheria da lavare, i quantitativi di acqua impiegata per i lavaggi sono ridotti.

Al fine di scoraggiare ulteriormente i clienti sul consumo incontrollato di acqua, a partire dall'anno 2008 le sei docce del Centro Benessere sono state dotate di un dispositivo a tempo, azionato con gettone a pagamento.

5.4.2.2 Uso della risorsa "energia elettrica"

L'uso di energia elettrica assume rilevanza in tutti quei processi per i quali gli assorbimenti elettrici sono elevati oppure possono essere prolungati nel tempo, quali:

- Il funzionamento del gruppo frigorifero centralizzato, utilizzato per la climatizzazione estiva;

⁵ "La gestione ambientale negli alberghi" - La rivista del turismo - Anno 2003; "Progetto Adapt - Econet: Analisi Ambientale presso quattro strutture turistiche" - Anno 2000.

- l'illuminazione interna dell'hotel e delle aree esterne,
- le attività derivanti dalle attività svolte dal personale dell'hotel (per es. il funzionamento delle cappe della cucina del ristorante);
- l'alimentazione delle utenze in uso ai clienti (minibar, televisione, asciugacapelli ecc.).

Il prelevamento dell'energia per il funzionamento della "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" e dei relativi servizi avviene attraverso una cabina elettrica di distribuzione da 380V; ciò per spiegare che la trasformazione della tensione da "media" a "bassa" (380V) avviene in una cabina di proprietà dell'Ente Gestore (Attualmente ENEL) e che pertanto GES.IM. non detiene presso la propria proprietà trasformatori di tensione.

La valutazione dei consumi elettrici in KWh per la gestione dell'hotel e dei relativi servizi erogati al cliente è stata condotta attraverso la spesa sostenuta, considerando un prezzo medio di acquisto di 0,1056 €/kWh (valore medio rilevato dalle fatture ENEL per l'hotel).

<i>Periodo</i>	<i>Spesa sostenuta (€)</i>	<i>Consumo (KWh)</i>
Anno 2004	92.519	876.127
Anno 2005	94.200	892.045
Anno 2006	102.471	970.369
Anno 2007	125.142	1.085.057

Tab. 5.9 – Calcolo degli assorbimenti elettrici dell'hotel dai valori fatturati dall'ENEL

Dall'analisi della tabella precedente e della figura riportata di seguito, risulta evidente un aumento degli assorbimenti elettrici, che è da giustificare attraverso il maggiore utilizzo dell'impianto di climatizzazione a causa del progressivo aumento delle temperature medie stagionali e "dell'allargamento", per così dire, della stagione estiva oltre le classiche date di calendario.

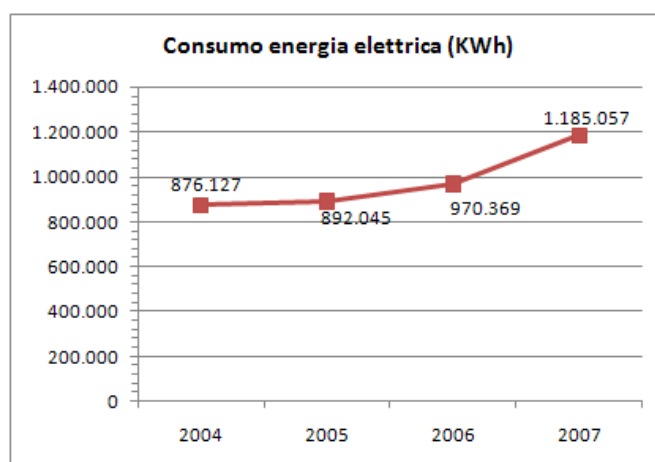


Fig. 5.4 – Andamento dell'assorbimento elettrico complessivo nel tempo

Individuazione degli indicatori ambientali significativi

Sulla base dei dati presentati in precedenza, è possibile individuare un indicatore ambientale significativo relativo all'aspetto ambientale "Uso dell'energia elettrica" i cui risultati, valutati in base ai dati numerici riportati nelle tabelle che precedono, sono riportati nella tabella che segue.

N°	Indicatore	Valori calcolati			
		Anno 2004	Anno 2005	Anno 2006	Anno 2007
1-C	Consumo annuale specifico di energia elettrica = consumo annuale / presenza (KWh / presenza)	18,8	19,7	23,3	36,8

Tab. 5.10 – Indicatore ambientale significativo relativo all'aspetto ambientale "Uso energia elettrica"

I risultati indicati nella tabella precedente derivano dai valori numerici riportati nelle tabelle 5.9 e 1.1.

Si riporta di seguito l'andamento del consumo specifico KWh/presenza nel tempo.

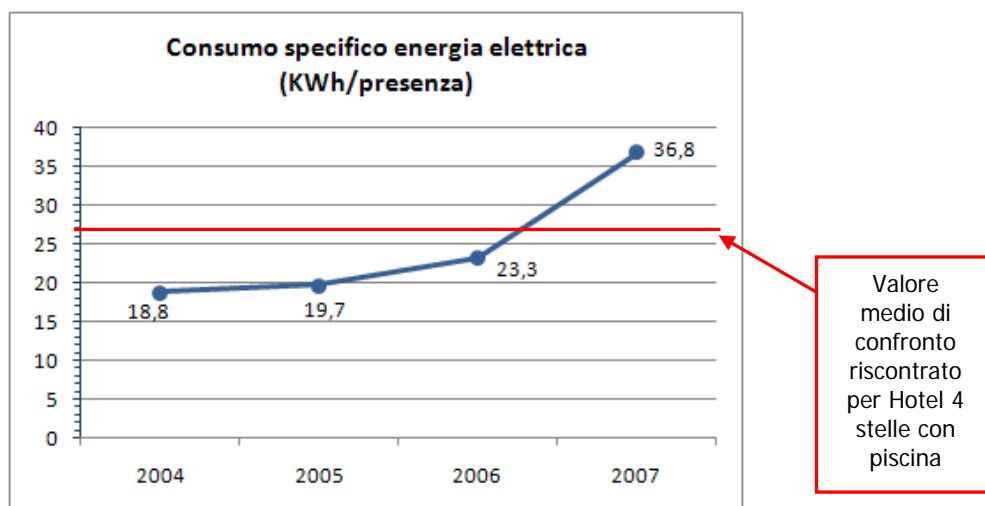


Fig. 5.5 – Andamento dell'assorbimento elettrico specifico nel tempo (KWh/presenza)

Si evidenzia come i consumi specifici dell'anno 2007 assumano valori abbastanza alti se riferiti a quelli che si riscontrano nel settore del turismo per alberghi 4 stelle⁶ che, per un numero di posti letto compreso tra 100 e 150, forniscono valori medi di 27,0 KWh/presenza.

E' però da rilevare che l'andamento dei consumi risente sensibilmente della riduzione del numero di presenze che si è verificata dal 2004 ad oggi a seguito della contrazione generalizzata del settore turistico italiano e che esistono molti assorbimenti elettrici a valore costante e indipendente dal numero di presenze, come quello derivante dal funzionamento delle pompe di ricircolo della piscina e quello derivante dall'illuminazione delle aree comuni e delle aree esterne all'hotel, servizi che devono essere sempre e comunque garantiti.

⁶ "La gestione ambientale negli alberghi" - La rivista del turismo - Anno 2003

Per tale motivo GES.IM. sta considerando la possibilità di individuare un indicatore ambientale alternativo maggiormente rappresentativo di quello suddetto, che possa tenere conto dell'effetto dei consumi fissi. Per fare ciò, si renderà necessario procedere alla misurazione o alla stima di tali consumi, per esempio attraverso l'installazione di gruppi di misura interni. Questo tipo di intervento, o altri che possano portare a risultati analoghi, è comunque da valutare in dettaglio prima della sua applicazione pratica.

Interventi

Al fine di ridurre al massimo i consumi energetici derivanti dalla presenza del cliente, GES.IM. S.r.l. ha introdotto nell'Hotel sistemi di contenimento degli assorbimenti quali:

- La disattivazione di tutte le utenze elettriche (ad eccezione del minibar) all'uscita del cliente, grazie all'impiego di badge elettronici da utilizzare durante la presenza del cliente in camera per l'alimentazione delle utenze elettriche (quando il cliente desidera lasciare la camera è costretto a rimuovere il badge dall'apposita postazione e, pertanto, a disalimentare tutte le utenze elettriche ad eccezione del minibar);
- L'impiego di corpi illuminanti a basso assorbimento energetico (in tutte le camere e tutte le aree comuni);⁷
- L'installazione di dispositivi sensibili all'apertura delle finestre, che in tal caso arrestano l'afflusso di aria climatizzata in camera;
- L'impossibilità, da parte del cliente, di impostare temperature maggiori o minori di quelle di set-point impostate, tramite un apposito software, dal personale della reception.

Al fine di gestire correttamente le impostazioni delle temperature di set-point impostabili dal cliente e tenere sotto controllo gli assorbimenti derivanti dall'illuminazione delle aree esterne e di quelle comuni, è stata predisposta una specifica istruzione operativa per tutto il personale della reception, nella quale sono riportate:

- le corrette temperature di set-point nel periodo estivo;
- gli orari di funzionamento degli impianti di climatizzazione;
- la corretta ripartizione dei clienti nei vari "corpi" dell'hotel, al fine di massimizzare l'occupazione degli stessi prima dell'occupazione di altre aree della struttura;
- le aree esterne da illuminare e gli orari di accensione e spegnimento;
- i criteri per l'accensione dei dispositivi di illuminazione delle aree comuni interne all'hotel.

Al fine di ridurre i consumi energetici, la Direzione Generale ha definito per l'anno 2008 un importante traguardo ambientale, ovvero la realizzazione di un impianto fotovoltaico da 300 KWp, da installare a copertura dei parcheggi esterni, attualmente scoperti (Rif. par. 7, target n° 1.2.1).

⁷ E' compito del personale addetto alle pulizie verificare ogni volta la funzionalità e la presenza delle lampade a risparmio energetico e provvedere alla loro sostituzione in caso di riscontro di eventuali anomalie. Non è infatti, purtroppo, infrequente imbattersi nella sostituzione, da parte di taluni clienti, dei costosi corpi di illuminazione a risparmio energetico installati da GES.IM. nelle camere con i più economici dispositivi ad incandescenza sostituiti dal cliente.

L'impegno di spesa previsto è di 400.000,00 € e rappresenta uno sforzo economico considerevole per l'azienda.

5.4.2.3 Uso dei combustibili liquidi

L'uso dei combustibili liquidi, ed in particolare del GPL e del gasolio, assume rilevanza rispettivamente nei processi di ristorazione ed in quelli di alloggio in hotel per il riscaldamento degli ambienti.

In particolare, la destinazione d'uso dei combustibili suddetti è la seguente:

- Gasolio, per il riscaldamento delle camere, delle sale e delle aree interne comuni dell'hotel;
- GPL, per il funzionamento degli impianti di cottura delle cucine del ristorante dell'hotel.

L'Hotel dispone di n° 5 serbatoi di gasolio interrati, della capacità di 3 mc. Ogni serbatoio è al servizio dell'impianto di riscaldamento di una parte specifica dell'hotel (Fig. 5.6); esiste infatti un serbatoio per il "corpo centrale" dell'hotel, ed uno per ogni "zona" dell'edificio che diparte dagli spigoli del corpo centrale (Zona A, B, C e D).

Detti serbatoi sono soggetti a verifiche periodiche da parte del Comando dei VVFF di Grosseto ed a controlli periodici interni.



Fig. 5.6 – Struttura dell'hotel; dal corpo centrale si dipartono gli altri corpi denominati "zone"

Un serbatoio interrato di GPL del volume di 5 mc è invece al servizio della cucina del ristorante del corpo centrale dell'hotel.

Anche questo serbatoio è sottoposto a controlli periodici da parte del Comando dei VVFF di Grosseto ed a controlli e manutenzioni da parte di una ditta esterna specializzata.

Analogamente a quanto fatto per l'energia elettrica, la valutazione dei consumi di gasolio per la gestione dell'hotel e dei relativi servizi erogati al cliente è stata condotta attraverso la spesa sostenuta dalla Società,

considerando il seguente prezzo medio di acquisto⁸, aggiornato al mese di ottobre 2007 (dato disponibile ad oggi più recente):

Combustibile	Prezzo unitario
Gasolio	1,060 €/l

Tab. 5.10 – Tabella di conversione del prezzo nella relativa quantità di combustibile

Le spese sostenute da GES.IM. S.r.l. per l'acquisto di gasolio per la "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" ed i relativi quantitativi dopo avere operato la conversione tramite i valori della tabella 5.10 sono riportati di seguito.

Periodo	GASOLIO: Spesa sostenuta (€)	Quantità GASOLIO corrispondente (litri)
Anno 2004	103.695	97.825
Anno 2005	124.305	117.269
Anno 2006	123.566	116.572
Anno 2007	122.207	115.290

Tab. 5.11 – Tabella di corrispondenza tra le spese sostenute per l'acquisto di gasolio ed i relativi quantitativi

I quantitativi di GPL consumati per le attività di ristorazione sono invece stati richiesti al fornitore e sono i seguenti:

Periodo	Quantità GPL consumata (litri)
Anno 2004	33.682
Anno 2005	25.990
Anno 2006	27.870
Anno 2007	29.593

Tab. 5.12 – Quantitativi di GPL consumati

Individuazione degli indicatori ambientali significativi

Sulla base dei dati presentati in precedenza, è possibile individuare un indicatore ambientale significativo relativo all'aspetto ambientale "Uso dei combustibili liquidi" i cui risultati, valutati in base ai dati numerici riportati nelle tabelle che precedono, sono riportati nella tabella che segue.

⁸ Fonte: <http://www.centroconsumatori.it/40v26395d28081.html>

N°	Indicatore	Valori calcolati			
		Anno 2004	Anno 2005	Anno 2006	Anno 2007
1-D	Consumo annuale specifico di gasolio = consumo annuale / presenza (litri / presenza)	2,1	2,6	2,8	3,6

Tab. 5.13 – Indicatore ambientale significativo relativo all'aspetto ambientale "Uso dei combustibili liquidi"

I risultati indicati nella tabella precedente derivano dai valori numerici riportati nelle tabelle 5.11 e 1.1.

Si riporta di seguito l'andamento del consumo specifico di gasolio nel tempo.

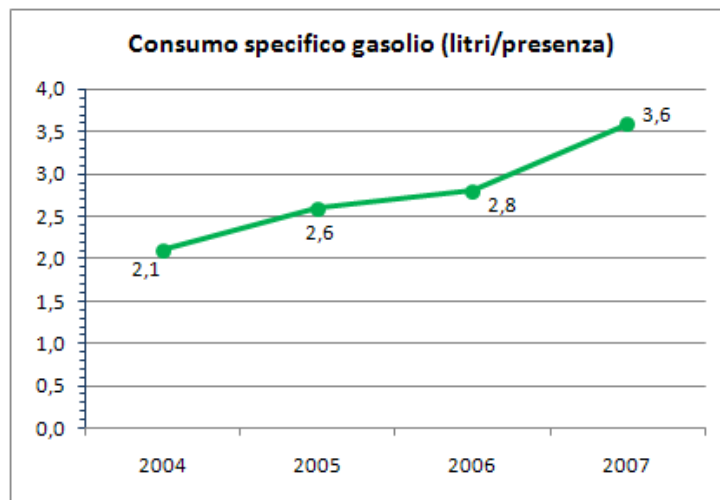


Fig. 5.7 – Andamento del consumo specifico di gasolio nel tempo

Non sono ad oggi disponibili in letteratura informazioni che consentano di risalire a valori statisticamente attendibili sui consumi di combustibili liquidi, pertanto la "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" dovrà fare riferimento ai risultati ottenuti quale base per il miglioramento della prestazione ambientale.

Si evidenzia comunque che il consumo specifico assume valori crescenti a causa della riduzione del numero di presenze riscontrato dal 2004 ad oggi a seguito della già citata contrazione del settore turistico italiano e che, come avviene per l'energia elettrica, esistono molte utenze che consumano costantemente gasolio indipendente dal numero di presenze, come per es. l'impianto di riscaldamento al servizio delle aree comuni dell'hotel.

Interventi

Al fine di ridurre al massimo i consumi di gasolio derivanti dalla presenza del cliente, la Società ha introdotto nella "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" sistemi di contenimento degli assorbimenti quali:

- La disattivazione dell'impianto di riscaldamento all'uscita del cliente dalla camera, grazie all'impiego dello stesso badge elettronico illustrato nel par. 5.4.3.1 del presente documento.

- L'installazione di dispositivi sensibili all'apertura delle finestre, che in tal caso arrestano l'afflusso di aria calda in camera;
- L'impossibilità, da parte del cliente, di impostare temperature maggiori o minori di quelle di set-point impostate, tramite un apposito software, dal personale della reception.

Al fine di gestire correttamente le impostazioni delle temperature di set-point impostabili dal cliente, è stata predisposta una specifica istruzione operativa per tutto il personale della reception, nella quale sono riportate:

- le corrette temperature di set-point nel periodo invernale;
- gli orari di funzionamento degli impianti di riscaldamento;
- la corretta ripartizione dei clienti nei vari "corpi" dell'hotel, al fine di massimizzare l'occupazione degli stessi prima dell'occupazione di altre aree della struttura.

Al fine di ridurre i consumi di combustibile, la Direzione Generale della Società sta oggi valutando la possibilità di installare un impianto a pannelli solari per il riscaldamento dell'acqua per uso igienico-sanitario. In base alle fonti disponibili in letteratura, la realizzazione di impianti di questo tipo consente una riduzione media dei consumi che si aggira attorno al 40% (Rif. par. 7, target n° 1.3.1).

5.4.2.4 Calcolo del TEP

Il TEP (Tonnellate di Petrolio Equivalenti) è quel parametro che consente di riportare alla medesima unità di misura grandezze fisiche afferenti relative al settore energetico, come, per esempio, energia elettrica e combustibili.

Il calcolo del TEP è condotto in base alla tabella di equivalenza riportata di seguito.

Tipo di risorsa energetica	Conversione	Fattore di moltiplicazione
Energia elettrica a bassa tensione	1 kWh \Rightarrow T.E.P.	0,00025
GPL	1 mc \Rightarrow T.E.P.	2,200
Gasolio	1 mc \Rightarrow T.E.P.	1,293

Tab. 5.14 – Tabella di conversione per tipologia di risorsa energetica a Tonnellate di Petrolio Equivalente (TEP)⁹

In base ai quantitativi di gasolio e di GPL riportati nelle rispettive tabelle 5.11 e 5.12, si ottengono i seguenti valori di TEP:

⁹ Fonte: FIRE - "Federazione Italiana per l'uso Razionale dell'Energia"

Tipo di risorsa energetica	TEP			
	Anno 2004	Anno 2005	Anno 2006	Anno 2007
Energia elettrica a bassa tensione	219,0	223,0	242,6	296,3
GPL	0,1	0,1	0,1	0,1
Gasolio	126,5	151,7	150,8	149,1
Totale =	345,6	374,8	393,5	445,4

Tab. 5.15 – Calcolo del TEP per l'hotel

Dall'analisi della tabella 5.15 si nota che i quantitativi di GPL consumati per il processo di ristorazione appaiono trascurabili rispetto a quelli del gasolio, ma contribuiscono comunque al calcolo delle Tonnellate di Petrolio Equivalenti (TEP).

L'analisi della tabella 5.15 e della figura 5.8 mostra che i consumi energetici sono andati via via aumentando nel tempo ed il principale responsabile di tale andamento è l'energia elettrica a causa dall'uso sempre più massivo degli impianti di condizionamento.

Il contributo dell'energia impiegata per il riscaldamento è invece diminuito nel tempo (tab. 5.15), in accordo con l'aumento delle temperature medie stagionali.

Il contributo dell'energia spesa per la ristorazione (TEP derivanti dal consumo di GPL) assume valore pressoché costante e praticamente trascurabile rispetto agli altri.

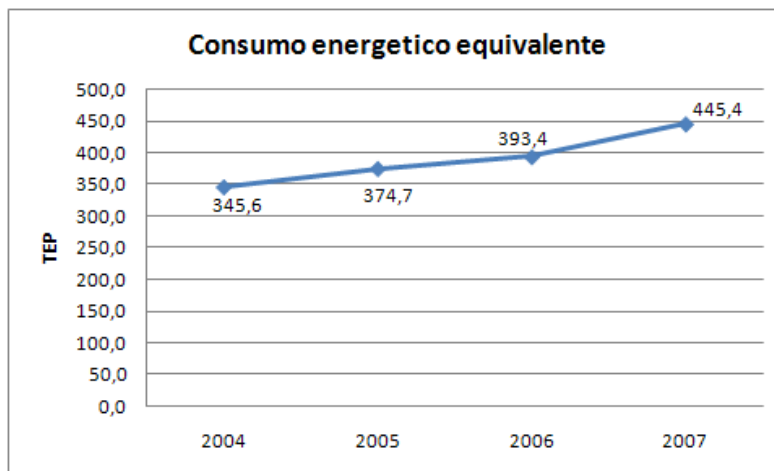


Fig. 5.8 – Andamento del TEP nel tempo

5.4.3 Inquinamento idrico

La fattoria la Principina è dotata di un sistema di canalizzazioni interno, in tubazione in materiale plastico, che convogliano i reflui prodotti dai servizi igienici dell'hotel, dei lavabo della cucina ed i ricambi d'acqua della piscina e del Centro Benessere dell'hotel e li confluiscono in pubblica fognatura.

Anche l'acqua di ricambio della piscina esterna all'hotel confluisce attraverso un sistema di canalizzazioni interrato nella tubazione principale di scarico dell'hotel stesso.

L'inquinamento idrico, come già indicato nelle tabelle 5.1 e 5.2, assume rilevanza relativamente alle attività di pulizia e sanificazione degli ambienti dell'hotel che avviene da parte di personale interno (aspetto ambientale diretto) ed a quelle di lavaggio della biancheria piana, che avviene da parte di un fornitore (aspetto ambientale indiretto).

Interventi

Al fine di contenere l'impatto sull'ambiente derivante dalle attività di pulizia e sanificazione, "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" ha introdotto una procedura di controllo preventivo all'acquisto di prodotti per la pulizia.

In particolare sono analizzate, da parte del Responsabile Acquisti e del Responsabile di Gestione Ambientale, le schede tecniche e quelle di sicurezza dei prodotti da acquistare al fine di produrre il minore impatto sull'ambiente. In particolare sono tenuti sotto controllo i parametri come la "biodegradabilità" del prodotto e l'assenza di indicazioni sulla pericolosità per le piante e gli organismi acquatici, oltre all'assenza di possibilità di bioaccumulo e della presenza di certificazione ambientale di prodotto (marchio Ecolabel) o del sistema di gestione dell'azienda produttrice. "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" ha inoltre definito (Rif. par. 7) uno specifico obiettivo sulla ricerca di prodotti per la pulizia a minore impatto ambientale.

Per quanto riguarda la tenuta sotto controllo degli impatti sull'ambiente provocati dal fornitore di servizi di lavanderia, "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" ha definito una procedura in base alla quale il fornitore è sensibilizzato a presentare alla Società le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati ed a fornire adeguate garanzie sulla corretta gestione degli scarichi idrici. In caso di incertezza, possono essere condotte verifiche ispettive (audit) presso il fornitore, durante le quali è possibile verificare personalmente le modalità di gestione dell'aspetto ambientale da parte del fornitore. In questi casi la data, la durata e lo scopo dell'audit è essere comunicato dal Responsabile Acquisti al fornitore.

Al fine di limitare i quantitativi di biancheria inviata al lavaggio, "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" ha deciso di introdurre un'informativa di sensibilizzazione del cliente sull'uso degli asciugamani.

In pratica è in corso di stampa un documento il quale, posto nei servizi igienici della camera, informa il cliente che gli asciugamani saranno sostituiti solo quando questi sono trovati dal personale delle pulizie sul pavimento del bagno invece che negli appositi appendi-asciugamani (Rif. par. 7, target n° 1.1.1).

Ulteriore forma di sensibilizzazione è stata riportata in un documento informativo presente presso la reception.

5.4.4 *Dispersione accidentale di prodotti dannosi per l'ambiente*

Gli aspetti considerati nel seguente paragrafo sono relativi a situazioni di emergenza, cioè a situazioni che potrebbero potenzialmente verificarsi, seppur con probabilità estremamente limitata, che potrebbero avere pertanto impatto significativo sull'ambiente.

L'impatto sull'ambiente potrebbe verificarsi anche a seguito della **dispersione accidentale di GPL** sul terreno durante le operazioni di travaso in cisterna condotte da parte del personale del fornitore. A parte l'inquinamento causato a seguito dell'emergenza, sono altresì da tenere in considerazione gli aspetti relativi alla immediata pericolosità dell'evento per il personale presente nel vicino raggio d'azione della cisterna.

Il serbatoio di GPL e l'autocisterna per il riempimento del serbatoio sono comunque dotati di un dispositivo di sicurezza che permette, in caso di un eventuale rottura del tubo di travaso o di distacco dello stesso dall'attacco ad uno dei due serbatoi, di interrompere immediatamente l'erogazione del flusso. In questo caso la dispersione di GPL sul suolo potrebbe verificarsi a seguito di un errato funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Al fine di gestire correttamente la gestione dell'emergenza, l'Azienda ha predisposto delle procedure del Sistema di Gestione aziendale a cui il personale della squadra di pronto intervento è tenuto ad attenersi nel caso di fuoriuscita accidentale di GPL dal serbatoio.

Non si sono mai verificate fino ad oggi situazioni di emergenza che hanno comportato la dispersione di GPL con conseguente inquinamento del suolo.

5.4.5 Emergenza incendio

L'Hotel dispone inoltre di un impianto di estinzione fisso tramite maniche flessibili, alimentato da una cisterna della capacità complessiva di circa 100.000 litri e di estintori portatili, sottoposti a manutenzione periodica semestrale, oltre a personale interno incaricato della gestione dell'emergenza e dell'evacuazione della struttura in caso di incendio.

Dalla data di apertura della struttura ricettiva al pubblico ad oggi non sono da segnalare eventi di incendio o di principio di incendio.

5.5 Aspetti e impatti ambientali poco significativi

Nella presente Dichiarazione Ambientale sono stati trascurati alcuni aspetti ed impatti ambientali poiché questi, a seguito della loro Analisi Ambientale Iniziale, non si sono rilevati significativi per l'ambiente e per uno sviluppo ecosostenibile.

La presenza di **sostanze lesive per l'ozono** è trascurabile, poiché:

- I fluidi refrigeranti presenti nelle centrali frigorifere per il condizionamento estivo dell'edificio è di tipo ad oggi consentito dall'attuale normativa (R134A) e non sono presenti ulteriori dispositivi sussidiari di raffrescamento.
- L'hotel è dotato di celle frigorifere contenenti HCFC (idroclorofluorocarburi), i quali sono in quantità inferiore 3 Kg, ovvero minore di quella per la quale si rende necessaria la verifica periodica della presenza di fughe. Per tali impianti la Società ha comunque provveduto, tramite Ditta di manutenzione esterna specializzata, alla predisposizione dei libretti di impianto previsti dalla normativa vigente.

Le **altre emissioni in atmosfera presenti** assumono impatto ambientale non significativo poiché:

- Queste sono costituite dai vapori acquei in uscita dalle cappe della cucina, provocate dalla cottura degli alimenti e da fumi di combustione delle centrali termiche del corpo centrale e delle 4 zone dell'hotel, le quali sono soggette a manutenzione ed analisi dei fumi da tecnici qualificati secondo le periodicità previste dalla legge.
- Le attrezzature utilizzate per il giardinaggio dotate di motore a scoppio sono sottoposte a manutenzione periodica.

L'**inquinamento acustico** è poco significativo perché:

Il Comune di Grosseto ha approvato Piano Comunale di Classificazione Acustica con Delibera di Consiglio Comunale n. 7/05 ed ha individuato alcune aree protette alle quali è stata attribuita la Classe II, a salvaguardia della popolazione animale:

- Il Parco Naturale Regionale della Maremma;
- La Riserva Naturale Provinciale di Diaccia Botrona

Anche il contesto monumentale-archeologico di Roselle, posto a nord di Grosseto, assume caratteristica di area protetta.

Le grandi infrastrutture viarie sono state classificate nella classe IV; tra queste è elencata anche la Strada Provinciale Delle Collacchie, che congiunge l'abitato di Marina di Grosseto a quello di Principina Terra nel quale sorge la Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi.

La Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi trova luogo in un ampio territorio aperto le cui fonti di rumore sono dovute quasi esclusivamente alle attività agricolo-produttive. Il Comune di Grosseto ha attribuito all'insediamento di Principina Terra la classe IV, con fasce di interposizione di classe III dell'ampiezza di 100 m per garantire il criterio di contiguità verso il territorio aperto in classe II.

L'Hotel e tutta la Fattoria La Principina ricade quindi in una zona in classe III ed i potenziali ricettori sensibili più disturbati si trovano in una zona in classe V, così classificata dal Comune di Grosseto poiché ricadente nel corridoio di discesa dei velivoli del vicino aeroporto militare di Grosseto.

In data 12 febbraio 2007 GES.IM. S.r.l. ha fatto condurre un'analisi fonometrica da parte di due tecnici competenti in acustica al fine di verificare, per le attività svolte dalla "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" il rispetto dei valori limite previsti dalla classificazione acustica del Comune di Grosseto presso i ricettori più vicini, riscontrando il pieno rispetto dei limiti imposti.

Il **consumo idrico per le pulizie dell'hotel** è poco significativo perché

- L'uso di acqua per la pulizia delle forniture dei servizi igienici è effettuato dal personale addetto utilizzando i quantitativi indispensabili. Il personale è stato formato e informato affinché siano scoraggiati eventuali operazioni ambientalmente poco "virtuose", come lasciare il rubinetto dell'acqua del lavabo aperto durante la pulizia delle altre forniture dei servizi igienici.
- La pulizia dei pavimenti avviene con il classico secchio e straccio, evitando così inutili sprechi di acqua.

L'impatto derivante sul **degrado marino** derivante dal comportamento del cliente in occasione di gite in barca, pur essendo poco significativo, è stato oggetto di sensibilizzazione nei confronti del cliente stesso, poiché l'aspetto appare di particolare rilevanza in ambito di Programmazione Regionale degli interventi ambientali (PRAA 2007-2010).

A tale fine, la "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi", ha predisposto documentazione informativa sul corretto comportamento da tenere durante le gite in barca, al fine di limitare e/o contenere eventuali comportamenti ambientali scorretti (es. rifiuti gettati a mare ecc.).

5.6 Programma di monitoraggio ambientale

Oltre alle attività di sorveglianza e di misurazione delle prestazioni dei processi aventi impatto significativo sull'ambiente, la "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" ha attuato un programma di monitoraggio ambientale al fine di tenere sotto controllo gli aspetti che hanno comunque influenza negativa sugli impatti suddetti, come indicato nella tabella che segue.

Aspetto ambientale	Attività di monitoraggio	Scadenza
Approvvigionamenti di materie prime e prodotti ausiliari	Controllo delle schede di sicurezza	Ad ogni nuova fornitura
Smaltimento, recupero rifiuti e raccolta differenziata dei rifiuti	Contabilità dei rifiuti prodotti	Annuale
	Controllo autorizzazioni al trasporto e allo smaltimento possedute dalle ditte iscritte all'albo gestori dei rifiuti	Annuale
	Controllo corrispondenza targa veicolo per trasporto rifiuti con targa riportata nell'autorizzazione al trasporto	Ad ogni conferimento di rifiuto
	Controllo ritorno quarta copia del formulario	Entro 90 giorni dal conferimento del rifiuto
	Consuntivo dei rifiuti prodotti	Annuale per aggiornamento Dichiarazione Ambientale e redazione del MUD (entro il 30 aprile di ogni anno)
	Consuntivo dei rifiuti conferiti a recupero	Annuale per aggiornamento Dichiarazione Ambientale
	Registrazione dei rifiuti conferiti a Raccolta Differenziata Consuntivo dei quantitativi conferiti a Raccolta Differenziata	- Ad ogni conferimento negli appositi contenitori - Annuale per aggiornamento dati Dichiarazione Ambientale
Approvvigionamento idrico	Lettura contatori acqua potabile	Mensile
	Contabilità del volume d'acqua prelevato dalla rete idrica	Annuale – per aggiornamento dati Dichiarazione Ambientale
	Controllo corretta funzionalità ugelli a risparmio idrico presso i servizi igienici delle camere e dei servizi comuni ed eventuale sostituzione di quelli con funzionalità compromessa	Giornaliera
	Controllo assenza perdite di acqua da rubinetti e casse acqua per WC	Giornaliera
Approvvigionamento risorse energetiche	Lettura contatori energia elettrica	Da annuale a Semestrale entro il 2010
	Contabilità energia elettrica utilizzata	Annuale – per aggiornamento dati Dichiarazione Ambientale
	Controllo funzionalità dispositivi di illuminazione a risparmio energetico nelle camere e nelle aree comuni dell'hotel ed eventuale sostituzione con dispositivi di analoghe prestazioni ambientali in caso di rottura	Giornaliera

Aspetto ambientale	Attività di monitoraggio	Scadenza
Inquinamento atmosferico e contaminazione del suolo da dispersione GPL	Verifica stato di conservazione serbatoio GPL	Annuale - Registrazione su certificato della ditta fornitrice
	Verifica valvola di sicurezza serbatoio	Annuale - Registrazione su certificato della ditta fornitrice
Rumore esterno	Rilevazione dell'inquinamento acustico al perimetro del sito aziendale	Ad ogni variazione significativa dell'impatto acustico
Emergenza incendio	Controllo dei dispositivi di estinzione	Semestrale – Registrazione sul registro antincendio
Gestione emergenza	Prova di evacuazione	Annuale – Registrazione su apposito verbale ad uso interno
	Simulazione di una gestione dell'emergenza (incendio)	Annuale – Registrazione su apposito verbale ad uso interno

6. Autorizzazioni

La Fattoria La Principina è in possesso di:

- Certificato di Prevenzione Incendi prot. 13874 per attività di albergo con oltre 25 posti letto, rilasciato dal Comando dei VVFF di Grosseto, con scadenza 23.10.2009, contenente autorizzazione per le ulteriori attività di:
 - Produzione di energia elettrica tramite gruppo elettrogeno della potenzialità di 400 KW;;
 - N° 4 impianti di produzione di calore alimentati a gasolio di potenzialità di 350 KW, collegati ad altrettanti serbatoi interrati da 3000 litri;
 - N° 1 impianto di produzione di calore alimentato a gasolio di potenzialità di 548 KW, collegato a un serbatoio interrato da 3000 litri;
 - Cucina alimentata a GPL da serbatoio interrato da 5000 litri, con apparecchi utilizzatori da 300 KW;
 - N° 1 gruppo elettrogeno da 400 KW con serbatoio incorporato da 120 litri.
- Autorizzazione allo scarico in Pubblica fognatura rilasciata in data 23 maggio 2008 dall'ATO 6 "Ombrone" (Autorizzazione n° 24/08D).
- Concessione edilizia n° 184 rilasciata dal Comune di Grosseto nell'anno 1999 per la struttura dell'hotel esistente.

Le attività svolte nell'hotel ed i servizi annessi non prevedono, per l'esercizio, la necessità di ulteriore documentazione autorizzatoria di natura ambientale.

7. Obiettivi, target e programmi ambientali

Relativamente al triennio 2008-2010 la Direzione Generale con il contributo del Responsabile del Sistema di gestione ambientale, ha definito gli obiettivi di miglioramento riportati di seguito, individuando nello specifico le azioni da intraprendere, i relativi responsabili e l'impatto economico.

Il programma riportato di seguito viene rivisto contestualmente al Riesame della Direzione del Sistema di gestione ambientale in cui vengono presentati lo stato d'avanzamento ed i risultati raggiunti.

Aspetto ambientale	Obiettivo	Traguardi	Azioni	Responsabilità	Costi	Scadenza
1. Riduzione dell'uso delle risorse	1.1 Riduzione dell'uso delle acque potabili	1.1.1 "Riduzione mc/presenza acqua potabile utilizzata all'anno" Riduzione, rispetto al valore dell'anno 2007 (pari a 361,7 mc di acqua potabile / presenza) del: 1.0% entro fine 2008 1.5% entro fine 2009 2.0% entro fine 2010	a) Realizzazione e divulgazione di documentazione informativa per clienti sul risparmio idrico in tutte le camere. b) Realizzazione e divulgazione di documentazione informativa per clienti sul risparmio idrico sui tavoli della sala ristorante e della sala colazioni. Realizzazione di documento di registrazione sul gradimento dell'iniziativa da parte del cliente. c) All'atto del check-out, verifica del gradimento del cliente sull'iniziativa . Calcolo dell'andamento dell'indicatore nel tempo.	Responsabile Gestione Ambientale Collabora: Responsabile di sala; Personale Reception	Stimati in 1.000 euro circa, tra tempo per la ideazione e quello di stampa.	a) Entro la fine del 2008. b) Entro prima metà del 2009. c) Ad ogni check-out; attività senza scadenza. Entro la fine di ogni anno, calcolo dell'indicatore sul risparmio idrico.

Aspetto ambientale	Obiettivo	Traguardi	Azioni	Responsabilità	Costi	Scadenza
1. Riduzione dell'uso delle risorse	1.2 Riduzione dell'uso di energia elettrica e termica	1.2.1 "Riduzione KWh/presenza di energia elettrica all'anno" Riduzione, rispetto al valore dell'anno 2007 (pari a 36,8 KWh / presenza) del: 1.0% entro fine 2008 1.5% entro fine 2009 2.0% entro fine 2010	a) Realizzazione di impianto fotovoltaico da 300 KWp con superficie totale di 3000 mq. b) Realizzazione e divulgazione di documentazione informativa per clienti sul risparmio energetico in tutte le camere. c) Realizzazione e divulgazione di documentazione informativa per clienti sul risparmio energetico sui tavoli della sala ristorante e della sala colazioni. Realizzazione di documento di registrazione sul gradimento dell'iniziativa da parte del cliente. d) All'atto del check-out, verifica del gradimento del cliente sull'iniziativa. Calcolo dell'andamento dell'indicatore nel tempo.	Responsabile: Direzione Generale Collabora: Responsabile Interventi Impianti	1.600.000,00 €	a) Entro la fine del 2009. b) Entro la fine del 2008. c) Entro prima metà del 2009. d) Ad ogni check-out; attività senza scadenza. Entro la fine di ogni anno, calcolo dell'indicatore sul risparmio idrico.

Aspetto ambientale	Obiettivo	Traguardi	Azioni	Responsabilità	Costi	Scadenza
1. Riduzione dell'uso delle risorse	1.3 Riduzione dell'uso di energia termica	1.3.1 "Riduzione litri/presenza di gasolio all'anno" Riduzione, rispetto al valore dell'anno 2007 (pari a 3,6 litri / presenza) del 50% entro fine 2010	Realizzazione di impianto a pannelli solari per un totale di 150 mq da installarsi sulla copertura delle cucine dell'hotel.	Responsabile: Direzione Generale Collabora: Responsabile Interventi Impianti	Stimati in 70.000 €	Entro la fine del 2010
2. Uso sostenibile delle risorse	2.1 Sostituzione di prodotti di consumo con prodotti analoghi ma a minore impatto ambientale	2.1.1 "Sostituzione progressiva delle forniture di carta igienica e salviette lavamani con prodotti "ecologici" (FSC, Ecolabel, realizzati da organizzazioni certificate ISO 14001 o registrate EMAS)" Aumento della percentuale di acquisto di carta igienica e salviette lavamani ecologici rispetto ai quantitativi totali del: 10% entro fine 2008 20% entro fine 2009 30% entro fine 2010 2.1.2 "Sostituzione progressiva delle forniture di carta piana per stampanti e fotocopiatrici con prodotti "ecologici" Aumento della percentuale di acquisto di carta igienica ecologica rispetto ai quantitativi totali del: 10% entro fine 2008 20% entro fine 2009 30% entro fine 2010	Ricerca di fornitore con disponibilità di prodotti a marchio FSC, Ecolabel, o prodotti da organizzazioni con sistema ambientale certificato ISO 14001 o registrate EMAS.	Responsabile: Direzione Operativa	Ancora non noti (preventivi da richiedere e valutare)	Entro la fine del 2010, secondo il piano indicato alla colonna "traguardi"

Aspetto ambientale	Obiettivo	Traguardi	Azioni	Responsabilità	Costi	Scadenza
2. Uso sostenibile delle risorse	2.1 Sostituzione di prodotti di consumo con prodotti analoghi ma a minore impatto ambientale	2.1.3 "Sostituzione progressiva delle forniture di prodotti pulizie con prodotti "ecologici" Aumento della percentuale di occorrenza di prodotti ecologici sul numero di occorrenze totali (%) pari al: 40% entro fine 2008 50% entro fine 2009 60% entro fine 2010	a) Ricerca di mercato per la sostituzione degli attuali prodotti con prodotti a marchio Ecolabel o realizzate da aziende con sistema ambientale ISO 14001 ed EMAS b) Acquisto di prodotti a marchio ecologico in sostituzione di quelli attualmente presenti.	Responsabile: Direzione Operativa Collabora: Responsabile reparto camere	Ancora non noti (preventivi da richiedere e valutare)	a) Ogni anno. b) Entro la fine del 2010, secondo il piano indicato alla colonna "traguardi"
3. Prevenzione inquinamento	3.1 Sostituzione di tutti i prodotti spray con prodotti equivalenti privi di gas	3.1.1 "Sostituzione progressiva delle forniture di prodotti spray con prodotti privi di gas" <ul style="list-style-type: none"> Sostituzione spray antistatico per polvere con prodotto privo di gas. Sostituzione spray per lucidatura mobili con prodotto in crema. Eliminazione di tutti gli spray deodoranti dell'ambiente 	a) Ricerca di prodotti alternativi privi di gas b) Acquisto e distribuzione dei prodotti alternativi al personale addetto alle pulizie c) Terminare l'acquisto di deodoranti spray a seguito dell'esaurimento delle attuali scorte	Responsabile: Direzione Operativa	Ancora non noti (preventivi da richiedere e valutare)	Entro la fine del 2009. Acquisto di prodotti privi di gas all'esaurimento progressivo delle attuali scorte: processo continuo, senza scadenza temporale
4. Produzione e gestione dei rifiuti	4.1 Aumento della percentuale della raccolta differenziata	4.1.1 Aumento della % di rifiuti in raccolta differenziata sul totale dei rifiuti prodotti, rispetto al valore del 2006 e 2007 (pari a 0,0%). Almeno il +35% entro fine 2008 Almeno il +37% entro fine 2009 Almeno il +39% entro fine 2010	a) Introduzione di uno strumento per la valutazione dei quantitativi di rifiuto conferiti a raccolta differenziata. b) Sensibilizzazione continua del personale operativo al corretto conferimento dei rifiuti. c) Verifica dell'utilizzo dello strumento da parte del personale operativo e delle corrette pratiche ambientali. d) Raccolta dei dati e calcolo dell'indicatore.	Responsabile Gestione Ambientale Collabora: personale Reception, addetti alle pulizie, personale di cucina	Rientrano nella normale attività lavorativa	a) Già predisposto. b) Entro la fine di ogni anno (senza scadenza). c) Controllo a campione da parte del Resp. Gestione ambientale o di un suo delegato. d) Entro la fine di ogni anno, con risultati parziali da raggiungere anno per anno.

Aspetto ambientale	Obiettivo	Traguardi	Azioni	Responsabilità	Costi	Scadenza
4. Produzione e gestione dei rifiuti	4.1 Aumento della percentuale della raccolta differenziata	4.1.2 Aumento della frazione di rifiuti in raccolta differenziata sul totale dei rifiuti prodotti durante la permanenza del cliente sul territorio.	<p>a) Realizzazione e divulgazione di documentazione informativa per clienti sulla corretta gestione dei rifiuti durante la permanenza sul territorio.</p> <p>b) Realizzazione e divulgazione di documentazione informativa per clienti sulla corretta gestione del rifiuto sui tavoli della sala ristorante e della sala colazioni. Realizzazione di documento di registrazione sul gradimento dell'iniziativa da parte del cliente.</p> <p>c) All'atto del check-out, verifica del gradimento del cliente sull'iniziativa.</p>	Resp. Gestione Ambientale e personale della Reception	Stimati in 1.000 euro circa, tra tempo per la ideazione e quello di stampa.	<p>a) Entro la fine del 2008.</p> <p>b) Entro prima metà del 2009.</p> <p>c) Ad ogni check-out; attività senza scadenza. Entro la fine di ogni anno, calcolo dell'indicatore sul risparmio idrico.</p>

8. Comunicazione ambientale

Gli aspetti relativi alla comunicazione e diffusione della Dichiarazione Ambientale, informazione e coinvolgimento dei fornitori e dei clienti risultano essere quelli riportati di seguito.

Come prima attività, al fine di coinvolgere il personale verso gli obiettivi della direzione e del Sistema di gestione Ambientale, è stato definito e realizzato un programma di formazione e sensibilizzazione per il personale operativo e di sensibilizzazione dei clienti e dei fornitori. Sono stati effettuati incontri formativi e di sensibilizzazione con il personale coinvolto con gli aspetti ambientali che producono o possono produrre impatti significativi.

Inoltre il documento della Politica Ambientale della "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi" è stato diffuso alle seguenti parti interessate:

- principali fornitori;
- clienti, attraverso la sua messa a disposizione negli espositori della reception;
- personale aziendale.

E' stata inoltre effettuata attività di sensibilizzazione ed informazione al personale direttivo sulle opportunità, vantaggi, modalità ed approcci da seguire nelle attività di diffusione delle politiche ambientali alle parti interessate.

In relazione ad attività di comunicazione esterna sono state pianificate e programmate attività di comunicazione e diffusione della Dichiarazione Ambientale e dei risultati del Sistema di gestione Ambientale.

In particolare di seguito viene descritta una breve sintesi di tali attività:

- aggiornamento del sito internet con una sezione dedicata contenente la Politica Ambientale e la Dichiarazione Ambientale, nella versione validata dal valutatore ambientale accreditato;
- diffusione dei risultati del progetto attraverso eventi con partecipazione del personale aziendale;
- informative ai clienti circa gli aspetti ambientali significativi correlati alle proprie attività ed alla propria presenza presso la struttura ricettiva.

L'informativa ai clienti avviene da parte del personale della reception, all'arrivo del cliente, attraverso la messa a disposizione del "Vademecum Ambientale" e del "Vademecum delle escursioni". Tali documenti illustrano i comportamenti "virtuosi" che ogni ospite dell'hotel dovrebbe tenere per la salvaguardia dell'ambiente ed in particolare per una corretta gestione dei rifiuti e di quelli da destinare alla raccolta differenziata, per un uso corretto e razionale della risorsa idrica e di quella energetica (elettricità) e per la salvaguardia degli habitat naturali e dell'ambiente in genere durante le escursioni sul territorio ed in mare aperto.

La Direzione ha inoltre previsto la messa a disposizione del cliente, ben visibile sui tavoli del ristorante e della sala colazione, di appositi opuscoli "a tema", proponendo settimana di settimana argomenti che possano dare luogo a spunti di riflessione da parte del cliente sulle tematiche dell'uso razionale dell'acqua, di quello dell'energia elettrica, della corretta gestione dei rifiuti, con particolare riferimento alla raccolta differenziata. E' inoltre previsto che all'atto del Check-out il personale della reception valuti e registri il gradimento dei clienti sull'iniziativa (Rif. par. 7, target n° 1.1.1, 1.2.1, 4.1.2).

9. Riferimenti per il pubblico

Organizzazione	GES.IM. S.r.l. "Fattoria La Principina Hotel Centro Congressi"
Sede legale	Via San Rocco, 465 Strada Provinciale n. 158 delle Collacchie 58046 Principina Terra (GR)
Sede operativa	Via San Rocco, 465 Strada Provinciale n. 158 delle Collacchie, 465 58046 Principina Terra (GR)
Telefono	0039 0564 44141
Fax	0039 0564 400375
e-mail	info@fattorialapincipina.it
Sito internet	www.fattorialapincipina.it
N° dipendenti	11 a tempo indeterminato

Codice N.A.C.E. Rev.2: 55.10 (Codice NACE Rev. 1.1: 55.10)

❖ Amministratore Unico:	Sig.	Mario	Bianchi
❖ Direzione Generale	Sig.	Mario	Bianchi
❖ Rappresentante della Direzione per la Gestione Ambientale:			
	Dott.ssa	Alessandra	Bianchi
❖ Responsabile della Gestione Ambientale:	Dott.ssa	Alessandra	Bianchi
❖ Referente per il pubblico	Dott.ssa	Alessandra	Bianchi

10. Glossario

AMBIENTE	Contesto nel quale un'organizzazione opera, comprendente l'aria, l'acqua, il terreno, le risorse naturali, la flora, gli esseri umani e le loro interazioni (definizione UNI EN ISO 14001)
ASPETTO AMBIENTALE	Elemento di un'attività, prodotto o servizio di un'organizzazione che può interagire con l'ambiente. Un aspetto ambientale significativo è un aspetto ambientale che ha o può avere un impatto ambientale significativo (EMAS II, allegato VI)
ASPETTO AMBIENTALE DIRETTO	Attività dell'organizzazione sotto il controllo gestionale dell'azienda (EMAS II, allegato VI)
ASPETTO AMBIENTALE INDIRETTO	Elemento di un'attività, prodotto o servizio di un'organizzazione sul quale essa può non avere un controllo gestionale totale
AUDIT AMBIENTALE	Strumento di gestione comprendente una valutazione sistematica, documentata, periodica ed obiettiva delle prestazioni dell'organizzazione, del sistema di gestione e dei processi destinati a proteggere l'ambiente al fine di: <ul style="list-style-type: none">- facilitare il controllo gestionale dei comportamenti che possono avere un impatto sull'ambiente;- valutare la conformità alla politica ambientale compresi gli obiettivi ed i target ambientali dell'organizzazione. (definizione EMAS II)
CER (Codice Europeo Rifiuti)	codice identificativo dei rifiuti assegnato in base all'origine degli stessi secondo quanto disposto dalla normativa in campo di rifiuti.
EMAS II	Regolamento CE n. 761/2001 del 19 marzo 2001 sull'adesione volontaria delle organizzazioni ad un sistema comunitario di ecogestione ed audit. Viene data grande importanza al rapporto con il pubblico (redazione della Dichiarazione Ambientale) e rispetto al regolamento EMAS 1836/1993 si introduce l'estensione a tutti i settori industriali, il passaggio dal concetto di sito a quello di organizzazione e l'introduzione della norma ISO 14001 come standard di riferimento
EMISSIONE	Scarico di qualsiasi sostanza solida, liquida o gassosa introdotta nell'ecosistema, che possa produrre direttamente o indirettamente un impatto sull'ambiente
FATTORE AMBIENTALE	Elemento che interessa le attività di un'organizzazione, riferito alla globalità dei processi che si attuano al suo interno, per il quale sono stabiliti norme e regolamenti specifici, e che può avere impatti ambientali (riferimento a UNI EN ISO 14001 – Guida all'uso della norma – A.3.1)
IMPATTO AMBIENTALE	Qualsiasi modifica all'ambiente, positiva o negativa, derivante in tutto o in parte dalle attività, dai prodotti o dai servizi di un'organizzazione (definizione UNI EN ISO 14001)

N.A.C.E.	Classificazione delle Attività Economiche dell'Unione Europea con cui è possibile associare ogni impresa, azienda o organizzazione ad una o più categorie produttive.
NORMA UNI EN ISO 14001	Norma relativa a "Requisiti e guida per l'uso" dei Sistemi di gestione ambientale, pubblicata nel dicembre 2004
OBIETTIVO AMBIENTALE	Il fine ultimo ambientale complessivo, derivato dalla politica ambientale, che un'organizzazione decide di perseguire e che è quantificato ove possibile (definizione UNI EN ISO 14001)
POLITICA AMBIENTALE	Dichiarazione, fatta da un'organizzazione, delle sue intenzioni e dei suoi principi in relazione alla sua globale prestazione ambientale, che fornisce uno schema di riferimento per l'attività, e per la definizione degli obiettivi e dei traguardi in campo ambientale (definizione UNI EN ISO 14001)
PRESTAZIONE AMBIENTALE	Risultati misurabili del sistema di gestione ambientale, conseguenti al controllo esercitato dall'organizzazione sui propri aspetti ambientali, sulla base della sua politica ambientale, dei suoi obiettivi e dei suoi traguardi (definizione UNI EN ISO 14001)
SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE (SGA)	La parte del sistema di gestione generale che comprende la struttura organizzativa, le attività di pianificazione, le responsabilità, le prassi, le procedure, i processi, le risorse per elaborare, mettere in atto, conseguire, riesaminare e mantenere attiva la politica ambientale (definizione UNI EN ISO 14001)
TRAGUARDO AMBIENTALE	Dettagliata richiesta di prestazione, possibilmente quantificata, riferita ad una parte o all'insieme di un'organizzazione, derivante dagli obiettivi ambientali e che bisogna fissare e realizzare per raggiungere questi obiettivi (definizione UNI EN ISO 14001)

11. Bibliografia

- Piano Regionale di Azione Ambientale 2007-2010 – Regione Toscana
- "La gestione ambientale negli alberghi" - La rivista del turismo n. 3/2003
- "Progetto Adapt – Econet: Analisi Ambientale presso quattro strutture turistiche" – Anno 2000.

12. Elenco delle modifiche/revisioni

Edizione	Revisione	Data	Paragrafi modificati	Descrizione sintetica della modifica
1	00	1 marzo 2008	---	Prima emissione
1	01	18 aprile 2008	Vari	Recepimento osservazioni del valutatore ambientale accreditato
1	02	19 maggio 2008	Vari	Recepimento ulteriori osservazioni del valutatore ambientale accreditato

13. Spazio per la convalida da parte del valutatore ambientale accreditato

Questa dichiarazione è stata convalidata secondo il Regolamento (CE) EMAS 761/2001 dal valutatore ambientale accreditato Det Norske Veritas Italia srl – Via Colleoni, 9 - Palazzo Sirio, 2 - Agrate Brianza (MI) (Codice IT-V-0003).

La prossima Dichiarazione Ambientale sarà sottoposta a verifica alla scadenza di tre anni dalla data della presente convalida.

“Fattoria la Principina Hotel Centro Congressi”, avendo un numero di dipendenti inferiore a 50 ed un fatturato annuo non superiore a 7 milioni di euro, si configura come “Piccola Organizzazione” secondo la raccomandazione della Commissione 96/280/CE e, in base a quanto previsto dall’art. 3 comma 3b) del regolamento 2001/761/CE e dalla Decisione 681/2001/CE (Art. 3, comma 3.2); risulta essere pertanto applicabile una frequenza di aggiornamento dei dati della Dichiarazione Ambientale triennale a partire dalla data della convalida.

La presente Dichiarazione Ambientale sarà quindi sottoposta a verifica alla scadenza dei tre anni dalla data di convalida e non sono previsti aggiornamenti annuali convalidati.

L’azienda provvederà comunque alla raccolta ed alla valutazione annuale dei dati ambientali, i quali saranno analizzati nel corso del Riesame della Direzione del Sistema di Ecogestione.

GES.IM. S.r.l. <i>Fattoria La Principina</i> <i>Hotel Centro Congressi</i>	VALUTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE AMBIENTALE Ed. 01, Rev. 02
---	---

Gentile lettore, al fine di migliorare la comunicazione verso l'esterno, le saremmo grati se volesse dedicare un minuto del suo tempo per esprimere la sua opinione circa il presente documento.

A tale scopo, la invitiamo a riportare una croce o un segno di spunta nella casella corrispondente alla valutazione assegnata.

La informiamo che i suoi dati saranno trattati da GES.IM. S.r.l. ai sensi del D.Lgs. n. 196 del 30.06.03 (Codice Privacy) per le sole attività inerenti la comunicazione ambientale prevista dalla norma UNI EN ISO 14001:04 e dal Regolamento EMAS.

Giudizio ⇒	Insufficiente	Sufficiente	Buono	Ottimo
↓ Elemento				
Esposizione				
Grafica				
Informazioni tecniche				
Valutazione generale				

Suggerimenti / Note / Richieste

Il presente modulo è stato compilato da:

Nome: _____ Cognome: _____

Via: _____ n°: _____

Cap: _____ Città: _____ Prov.: _____

email: _____

Indicare la categoria d'appartenenza:

Ente pubblico
 Società privata
 Cittadino
 Consulente
 Altro

Si invita a fotocopiare e trasmettere questo modulo all'attenzione della Dott.ssa Alessandra Bianchi, per fax al n° (+39) 0564/400375.