

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

RELATIVO ALL'ANNO 2024



INDICE

01

DICHIARAZIONI

LETTERA AGLI STAKEHOLDERS

P.4

02

PRINCIPE HOTEL

I SERVIZI OFFERTI

P.6

LA NOSTRA MISSION

P.8

GLI STAKEHOLDERS

P.9

LA SODDISFAZIONE DEGLI OSPITI

P.10

L'HOTEL PRINCIPE FORTE DEI MARMI

P.11

IL SISTEMA DI GOVERNANCE

P.12

IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

P.14

GLI IMPATTI AMBIENTALI

P.15

LE CERTIFICAZIONI

P.17

CANALI DI VENDITA

P.18

OSPITI DAL MONDO

P.18

CONTRIBUTO AGLI SDGs

P.19

HIGHLIGHTS 2024

P.20

03

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

UTILIZZO DELLE RISORSE ENERGETICHE

P.22

LE EMISSIONI IN ATMOSFERA

P.24

LA GESTIONE DEI RIFIUTI

P.27

RISORSE IDRICHE

P.29

04

SOSTENIBILITÀ SOCIALE

LA CATENA DI FORNITURA

P.31

I FORNITORI F&B

P.33

LE NOSTRE PERSONE

P.34

FORMAZIONE E SVILUPPO

P.40

SALUTE E SICUREZZA

P.41

I RAPPORTI CON LA COMUNITA LOCALE

P.42

NOTA METODOLOGICA

P.43

GRI CONTENT INDEX

P.44

01

DICHIARAZIONI



LETTERA AGLI STAKEHOLDERS

Con profonda soddisfazione, presentiamo la seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità di Principe Hotel Management, un documento che testimonia il nostro costante impegno verso un futuro più responsabile e consapevole. Questo bilancio non è solo un resoconto di dati e cifre, ma rappresenta un momento di riflessione e condivisione dei valori che guidano la nostra azienda.

La pubblicazione segna un'evoluzione significativa nel nostro percorso di sostenibilità. Rispetto alla prima edizione, abbiamo consolidato gli sforzi, ottenendo importanti

riconoscimenti che attestano la concretezza del nostro impegno. La certificazione ISO 14001:2015 per il sistema di gestione ambientale è un traguardo di cui andiamo particolarmente fieri, poiché dimostra la capacità di implementare pratiche sostenibili in modo sistematico e misurabile. Allo stesso modo, la certificazione GSTC (Global Sustainable Tourism Council) conferma l'allineamento agli standard internazionali più rigorosi in materia di turismo sostenibile.

Questi risultati non sono frutto di azioni isolate, ma di una visione integrata che coinvolge ogni



aspetto dell'attività. Negli ultimi anni abbiamo lavorato intensamente per promuovere una cultura della sostenibilità all'interno dell'azienda, investendo in tecnologie e processi innovativi, sensibilizzando il personale e collaborando con partner che condividono i nostri valori.

Siamo convinti che il settore dell'ospitalità possa svolgere un ruolo fondamentale nella tutela dell'ambiente e nella promozione di uno sviluppo sostenibile, per questo motivo ci impegniamo a ridurre l'impatto ambientale, a sostenere le comunità locali e a

offrire agli ospiti un'esperienza di soggiorno che sia al tempo stesso lussuosa e responsabile.

Questo bilancio è un invito a condividere con me il percorso, scoprire le nostre iniziative e unirci nel costruire un futuro più sostenibile per tutti.

CRISTINA VASCELLARI
General Manager



02



PRINCIPE HOTEL

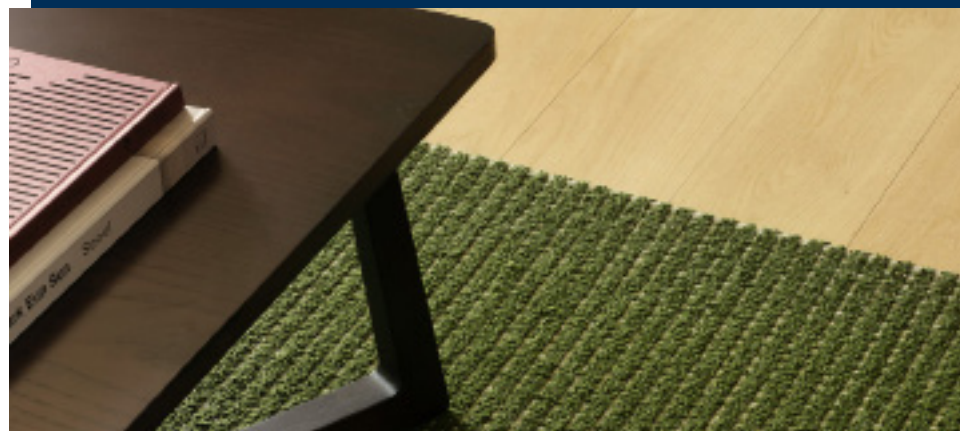
I SERVIZI OFFERTI

Principe Hotel Management è un'attività alberghiera a **5 stelle** che offre ai propri ospiti una gamma completa di servizi, dal pernottamento alla ristorazione, passando per il relax con spa, palestra, piscina e stabilimento balneare.

La struttura, conosciuta come Principe Forte Dei Marmi, è un edificio moderno che utilizza un'architettura lineare in stile contemporaneo e interni ricercati in stile minimal e completamente **Made in Italy**. I materiali impiegati negli spazi comuni e nelle camere da letto sono legno, pietra naturale, tessuti neutri, pelle e soprattutto vetro, per creare un effetto di luminosità e *open space*, che garantiscono un'atmosfera raffinata e un comfort elegante. All'ingresso dell'hotel sono presenti un parcheggio

e un'area arrivi per le auto. L'ingresso si apre su un ampio soggiorno che in prospettiva "**open space**" conduce, attraverso una parete vetrata, alla sala per le colazioni e al ristorante Principe. Su tre lati si trova un terrazzo con zone lounge, divani e tavoli coperti da pergolati bioclimatici e ombreggianti, circondato da un tipico giardino versiliese.

L'hotel dispone di un lounge bar, il **67 Sky Lounge**, perfetto per un aperitivo o un drink, con una ricercata scelta di cocktail e champagne da sorseggiare durante il fitto calendario di feste ed eventi speciali. Il bar propone anche un piccolo menù per una cena informale e dispone di una terrazza panoramica, la più bella di Forte dei Marmi. Il ristorante **Lux Lucis** ospita la cucina dello Chef Valentino Cassanelli,

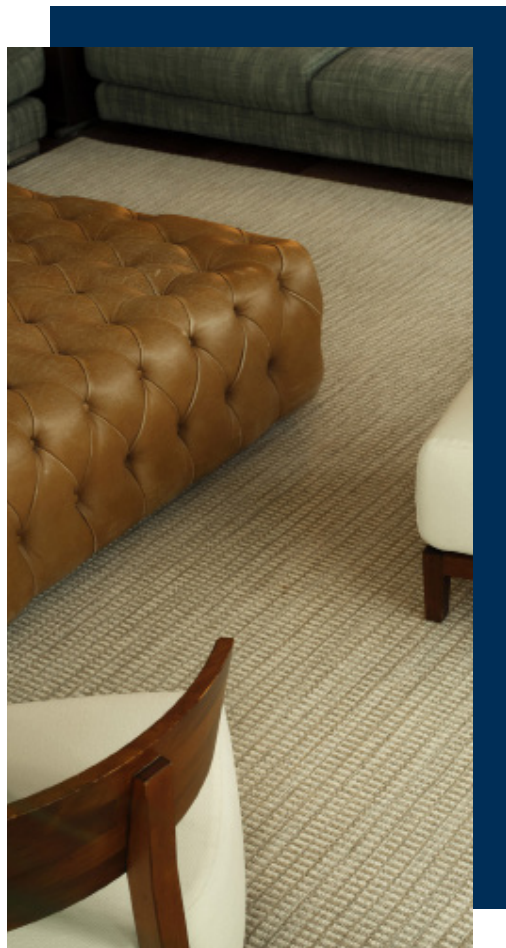


premiato con una stella Michelin dal 2017, e offre viste panoramiche sui pini cembri del paese fino alle Alpi Apuane ad est e ad ovest sul Mar Tirreno.

Per il benessere e il relax degli ospiti, l'hotel offre numerosi servizi dedicati, tra cui l'accesso e l'utilizzo della piscina e dell'**Egoista Spa**, dotata di idromassaggio, piscina riscaldata, bagno di vapore, saune e della nuova palestra Technogym.

La spiaggia del **Dalmazia** è un altro dei servizi di cui gli ospiti possono scegliere di usufruire, rendendo il soggiorno all'hotel Principe un'esperienza completa e lussuosa, pensata per soddisfare tutte le esigenze dei propri ospiti.

Principe Hotel Management è affiliato alle più importanti associazioni di hotel, come “The Leading Hotels of the World” (LHW), una raccolta degli hotel di lusso indipendenti più esclusivi al mondo, “Virtuoso”, “Fine Hotels and Resorts” (FHR) e “Forbes Travel Guide”. Gli hotel che fanno parte di queste affiliazioni sono selezionati con criteri molto rigorosi per garantire standard elevati di qualità, servizio e unicità, e possono beneficiare di un’ampia gamma di servizi, inclusi marketing globale, supporto alle vendite e alla distribuzione, oltre a partecipare a eventi e fiere internazionali. Gli ospiti, d’altra parte, possono essere certi di un’esperienza di soggiorno di altissimo livello quando scelgono uno degli hotel associati.



28
camere

3
ristoranti

1
centro
benessere

15
suite

2
piscine

1
stabilimento
balneare



LA NOSTRA MISSION

Your family away from home

Il nostro impegno va ben oltre l'offrire un semplice soggiorno in un albergo. Desideriamo creare un'esperienza immersiva, un ambiente caloroso e accogliente dove ogni ospite si senta immediatamente a casa. Il nostro staff, altamente qualificato e animato da una sincera passione per l'ospitalità, è sempre pronto ad anticipare e soddisfare ogni esigenza con cortesia e professionalità.

Crediamo fermamente che ogni ospite sia unico e meriti un'attenzione personalizzata. Per questo motivo, ci dedichiamo con cura alla personalizzazione di ogni aspetto del soggiorno, dai piccoli dettagli in camera alla creazione di esperienze su misura. La qualità del servizio è la nostra priorità assoluta e ci impegniamo a superare le aspettative dei nostri ospiti in ogni occasione.

Vogliamo che il Principe Forte dei Marmi sia un luogo dove i ricordi prendono vita, desideriamo che ogni momento trascorso con noi si trasformi in un'esperienza indimenticabile. Un luogo dove il lusso si fonde con l'autenticità, dove l'eleganza si sposa con il calore umano, dove ogni ospite si sente parte di una grande famiglia.

GLI STAKEHOLDER

Principe Hotel Management riconosce l'importanza cruciale del coinvolgimento degli stakeholder, intesi come soggetti che influenzano o sono influenzati dall'attività della società. Sebbene l'operato dell'azienda impatti una molteplicità di soggetti, alcuni stakeholder rivestono un'importanza particolare: in primo luogo gli ospiti, a seguire la holding, il personale e i fornitori.

Tuttavia, l'insieme degli stakeholder dell'hotel è in continua espansione e si ritiene fondamentale considerare anche le altre strutture del settore hospitality presenti nell'area circostante, le agenzie di viaggio, i tour operator, le scuole professionali e le università. Questi attori, infatti, contribuiscono in modo significativo all'ecosistema turistico locale e influenzano l'attrattiva e la competitività della destinazione.

| | |
|------------------------|--|
| Gli ospiti | raccontano il cuore dell'attività alberghiera. La loro soddisfazione è fondamentale per il successo e la reputazione dell'hotel. Un'esperienza positiva degli ospiti si traduce in fidelizzazione e passaparola positivo |
| I collaboratori | il personale dell'hotel è il volto dell'azienda e gioca un ruolo chiave nell'offrire un servizio di alta qualità. La loro professionalità, competenza e dedizione contribuiscono a creare un'atmosfera accogliente e un'esperienza memorabile per gli ospiti |
| I fornitori | sono partner essenziali per garantire l'approvvigionamento di beni e servizi necessari per il funzionamento dell'hotel. La qualità dei prodotti e dei servizi forniti dai fornitori influisce direttamente sulla qualità dell'esperienza offerta agli ospiti |



Un'attenzione particolare è rivolta alla catena di fornitura, che rappresenta un elemento chiave per la sostenibilità dell'azienda. Principe Hotel Management si impegna a costruire relazioni solide e trasparenti con i propri fornitori, promuovendo pratiche responsabili e sostenibili lungo tutta la filiera.

Altri stakeholder importanti per l'azienda includono scuole e istituti formativi, la comunità locale, le associazioni non profit e le associazioni di categoria. I rapporti con le associazioni di categoria sono considerati di vitale importanza per garantire il regolare svolgimento delle operazioni in un mercato regolamentato. Le scuole e le università, invece, sono fondamentali per formare e attrarre nuovi talenti. Il territorio in cui l'azienda opera è al centro dell'attenzione, come dimostrano le iniziative a supporto della comunità locale. Infine, Principe Hotel Management riconosce l'importanza di supportare associazioni e non profit impegnate nella risoluzione di problemi specifici e di grande rilevanza sociale e ambientale.

LA SODDISFAZIONE DEGLI OSPITI



È chiaro che l'obiettivo dell'azienda è quello di soddisfare ogni partecipante all'impresa, e questo è reso possibile principalmente attraverso la soddisfazione dei clienti: **monitorare** la soddisfazione e utilizzare indicatori numerici relativi al grado di apprezzamento dei servizi offerti sono pratiche essenziali per migliorare costantemente, mantenere una clientela fedele e soddisfare le esigenze degli stakeholder attraverso decisioni informate e strategie efficaci. In un mercato altamente competitivo come quello dell'ospitalità, mantenere alti livelli di soddisfazione del cliente può differenziare un hotel dai suoi concorrenti. Inoltre, offrire un'esperienza superiore può giustificare prezzi più elevati e attrarre un segmento di mercato più esigente. Gli indicatori numerici, come il **Net Promoter Score (NPS)** o la valutazione media delle recensioni, forniscono una base oggettiva per prendere decisioni e i dati

aiutano a identificare trend e problematiche specifiche che possono essere affrontate con interventi mirati. La **% di promoters** è un indicatore della fedeltà e della soddisfazione del cliente e si riferisce alla percentuale di persone che, rispondendo a un sondaggio di feedback, esprimono il loro supporto per i servizi dell'hotel, indicando che lo consiglieranno ad altri.

Inoltre, gli stakeholder richiedono **trasparenza e comunicazione** efficace e tali indicatori forniscono un linguaggio comune per discutere delle performance dell'hotel e delle azioni correttive necessarie.

| | 2023 | 2024 |
|---------------------------|--------|--------|
| % promoters | 73% | 81,2% |
| NPS | 65,70% | 72,90% |
| Overall experience | 9,2 | 9,14 |

I dati sono estrapolati dalla piattaforma Qualtrics

L'HOTEL PRINCIPE FORTE DEI MARMI

Nel 2025, Principe Hotel Management celebrerà un traguardo significativo: quindici anni di eccellenza nel settore dell'ospitalità di lusso.

La filosofia dell'hotel si fonda su un **impegno incondizionato verso la qualità**, che si traduce in servizi impeccabili e in un'attenzione meticolosa ai dettagli. Ogni aspetto del soggiorno è curato con la massima precisione, dalla raffinatezza degli ambienti all'eccellenza dell'offerta gastronomica.

Il management è costantemente impegnato nell'innovazione e nel miglioramento dei servizi, con l'obiettivo di garantire agli ospiti un soggiorno indimenticabile. Questo si traduce in **investimenti continui** volti a migliorare sia la struttura che l'esperienza complessiva, **manutenzioni regolari**, **digitalizzazione dei processi** e **aggiornamenti delle infrastrutture**. Inoltre, si investe in modo significativo sul personale, offrendo **formazione continua** e **opportunità di sviluppo professionale**, per assicurare un servizio di eccellenza e un'attenzione personalizzata a ogni ospite.



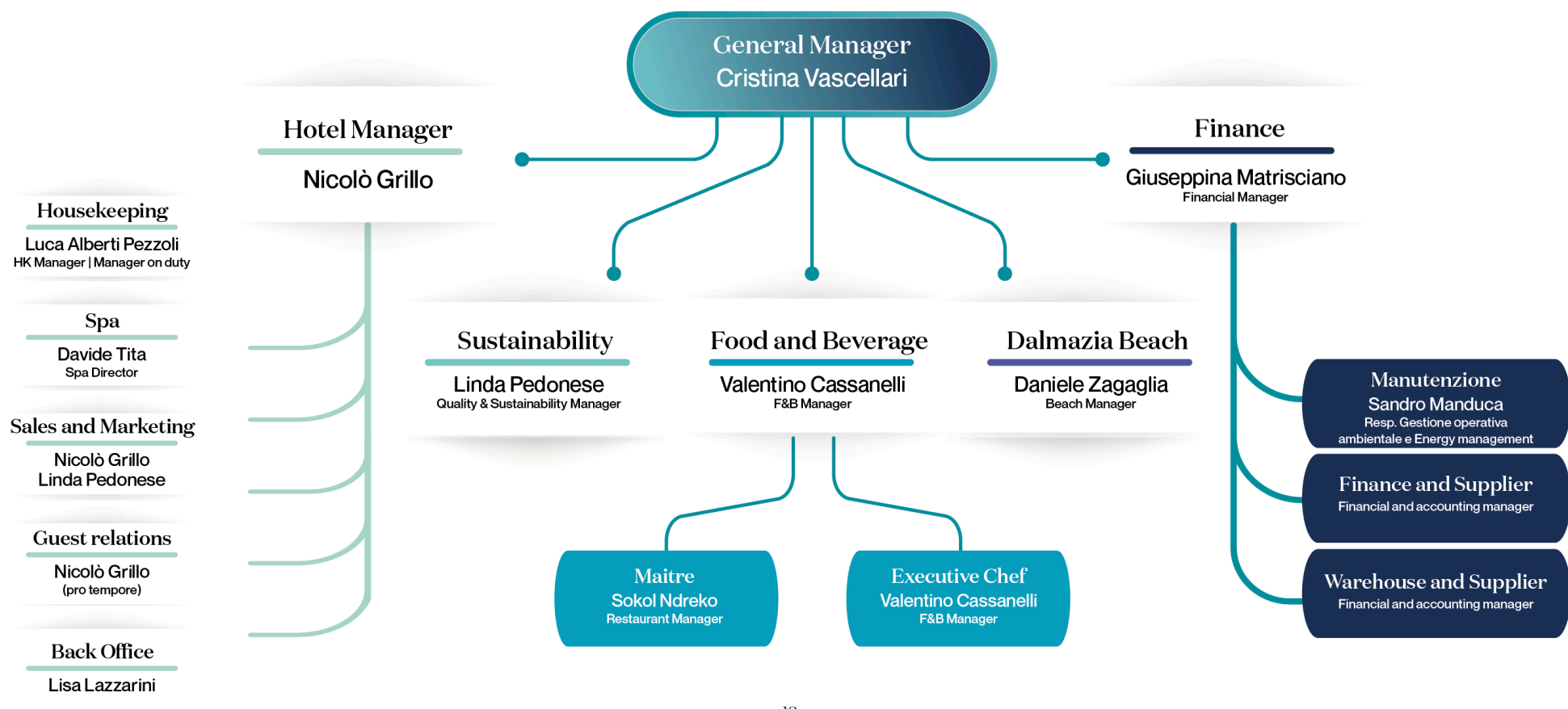
L'azienda è posseduta da Hotel – Holding (Limited liability company) al 100%.

Principe Hotel Management non possiede partecipazioni in altre società tali da essere definite società controllate.

Principe Hotel Management è amministrata da un **amministratore unico**, Cristina Vascellari, nominata dall'assemblea dei soci con durata della carica a tempo indeterminato. Inoltre, Principe Hotel Management si avvale del Dott. Commercialista Andrea Buratti per la revisione del bilancio civilistico. Il Dott. Buratti è anche ODV per il Modello di organizzazione e gestione ex D.Lgs. 231/2001.

IL SISTEMA DI GOVERNANCE

Dal punto di vista organizzativo interno, l'Hotel Principe Forte dei Marmi si avvale di un organigramma strutturato per gestire in maniera efficace i nove reparti della struttura, ognuno dei quali corrisponde a un servizio offerto. Cristina Vascellari è Amministratore Unico di Principe Hotel Management e Direttore dell'hotel dal 2012. Nel 2023 viene nominato il Quality & Sustainability manager. **Nel 2024, l'hotel ha adottato il Modello di organizzazione, gestione e controllo ex D.Lgs. 231/2001 e si è adeguato alla nuova disciplina del Whistleblowing, come previsto dal D.Lgs. 24/2023**



DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNANCE

| | < 30 anni | 30-50 anni | > 50 anni |
|---------------|-----------|------------|-----------|
| Uomini | 0% | 100% | 0% |
| Donne | 0% | 67% | 33% |

RISULTATI ECONOMICI

Di seguito viene illustrato il bilancio di Principe Hotel Management per l'anno di riferimento 2023 e 2024. Nell'anno 2024, Principe Hotel Management ha generato un valore economico diretto pari a 11.269.002 euro.

| | 2023 | 2024 |
|---|---------------------|---------------------|
| VALORE ECONOMICO DIRETTO GENERATO | 10.996.921 € | 11.269.002 € |
| VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO | 8.882.686 € | 9.477.667 € |
| REMUNERAZIONE DEI FORNITORI | 5.396.499 € | 5.733.741 € |
| REMUNERAZIONE DEI DIPENDENTI | 3.262.243 € | 3.507.338 € |
| REMUNERAZIONE DEI FINANZIATORI | 84.662 € | 80.167 € |
| REMUNERAZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE | 135.197 € | 143.955 € |
| INVESTIMENTI NELLA COMUNITA' | 4.085 € | 12.466 € |

BUSINESS MODEL

Il management utilizza il metodo **USALI** per la gestione dell'attività operativa (Uniform System of Accounts for the Lodging Industry). Gli obiettivi sono definiti attraverso l'attività di budgeting, con cui si realizza la pianificazione economica e finanziaria delle uscite e delle entrate aziendali, finalizzata ad offrire una visione completa delle azioni future da compiere e per essere flessibili e competitivi sul mercato. Quando viene preparato il budget annualmente, previa attenta analisi delle risorse a disposizione e dei dati storici di riferimento, si definiscono gli obiettivi economici della società e si creano gli strumenti volti a favorire il monitoraggio e il controllo della gestione.

A conferma dell'affidabilità del metodo Usali e dell'organizzazione gestionale virtuosa, oltre ai risultati annualmente raggiunti, nel 2023 la società ha ricevuto il **Premio Industria Felix** come Azienda emersa tra le Top imprese con sede legale in Italia per performance gestionale e affidabilità.

L'edizione di Febbraio dello Studio settoriale Plimsoll "Alberghi (Italia, 2025)" rivela che Principe Hotel Management Srl si posiziona tra le 1500 aziende più grandi del settore degli alberghi e strutture simili in Italia. Il suo rating finanziario è "**Solido**": tra le società con il rating migliore.

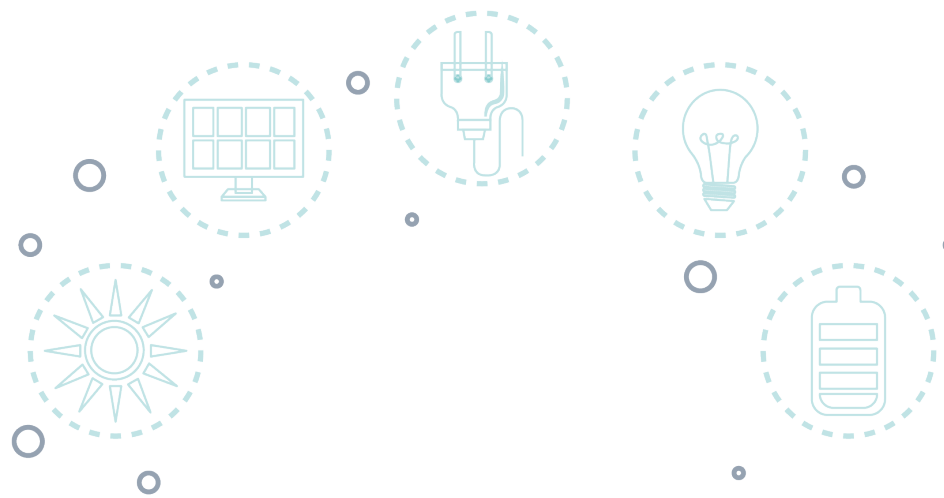
IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE

Nel corso del 2024, l'azienda ha intrapreso un percorso di adeguamento agli standard **ISO 14001:2015**, integrando un Sistema di Gestione Ambientale (SGA) nel proprio Sistema di Gestione per la Qualità, già certificato dal 2023. A tal fine, sono stati elaborati e implementati documenti chiave quali la Politica Ambientale, una valutazione degli impatti ambientali diretti e indiretti e un'analisi ambientale, quest'ultima resa pubblica e disponibile per il download sul sito web aziendale, al fine di monitorare l'interazione delle attività aziendali con l'ambiente circostante.

La Direzione, con un **riesame annuale**, verifica l'efficacia del Sistema di Gestione integrato Qualità e Ambiente (SGQA) e ne valuta l'adeguatezza in relazione agli obiettivi di miglioramento aziendali, garantendo l'aggiornamento delle relative azioni di perfezionamento. Ogni reparto aziendale ha definito obiettivi ambientali specifici per il biennio, in linea con la politica di sostenibilità.

La gestione delle risorse umane è stata focalizzata su formazione, sensibilizzazione sui temi ambientali e benessere del personale, mentre il monitoraggio continuo e il miglioramento del sistema sono assicurati dalla documentazione accurata e dal coinvolgimento di tutte le funzioni aziendali.

Inoltre, nel 2024 l'hotel ha ottenuto la certificazione GSTC, adeguandosi agli standard del Global Sustainable Tourism Council per il turismo sostenibile. Questa certificazione riconosce gli sforzi dell'hotel nell'adozione di pratiche turistiche responsabili, che rispettano l'ambiente, la comunità locale e la cultura. Con questa certificazione Hotel Principe afferma la sua posizione come una struttura che non solo rispetta gli standard internazionali di qualità, ma che si impegna anche a contribuire al benessere del territorio e delle persone che lo abitano, garantendo ai propri clienti un'esperienza che promuove il rispetto per l'ambiente.



La Direzione dell'hotel – in quanto anche **Responsabile del Sistema di Gestione Qualità, Ambiente e Sostenibilità (SGQAS)** – parallelamente alla gestione dell'attività - è impegnata in prima persona nell'emissione della **Politica di Qualità**, della **Politica Ambientale** e nell'identificazione degli obiettivi e target per l'Ambiente, e garantisce che tutti i processi inerenti al SGQAS siano definiti, applicati e aggiornati, verificando che le attività svolte all'interno dell'azienda siano condotte anche a salvaguardia dell'ambiente. Il **modello 231**, poi, rappresenta un importante strumento di compliance, volto a prevenire il rischio di commissione di reati e a promuovere una cultura aziendale etica e responsabile. Nel corso del 2024, non si sono verificati casi di corruzione accertati, azioni legali relative a comportamenti anti-competitivi né altre non conformità a leggi e regolamenti. Attualmente, non risultano cause legali in corso che coinvolgano la società.



INDIVIDUAZIONE DELLE ATTIVITA CHE POSSONO COMPORTARE INTERAZIONI CON L'AMBIENTE

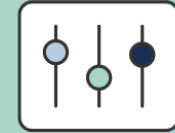
mappare le potenziali interazioni negative, come emissioni, rifiuti, consumo di risorse o alterazioni del territorio

REDAZIONE DI UNA ANALISI AMBIENTALE DETTAGLIATA

che tiene conto degli impatti individuati diretti e indiretti



VALUTAZIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI



VALUTAZIONE DELLA SIGNIFICATIVITA DEGLI IMPATTI

un impatto ambientale può risultare poco significativo, significativo o molto significativo

MONITORAGGIO CONTINUO E PROGRAMMA DI MIGLIORAMENTO



Per l'Hotel Principe Forte dei Marmi, valutare i propri impatti ambientali significa prendersi cura del territorio che ci ospita e delle persone che lo vivono. Vogliamo comprendere a fondo come le nostre attività influenzano l'ambiente, per poter agire in modo responsabile e consapevole. Abbiamo analizzato sia gli **impatti diretti**, come il consumo di energia e la gestione dei rifiuti, sia quelli **indiretti**, come gli spostamenti dei nostri collaboratori e le scelte dei nostri fornitori.

A ciascun impatto è stato poi assegnato un **livello di significatività** per capire dove possiamo fare la differenza. Vogliamo essere trasparenti e aperti con i nostri ospiti e la comunità, condividendo progressi e sfide. Crediamo che **solo attraverso un impegno comune possiamo costruire un futuro più sostenibile per tutti**.

ANALISI DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

| | | |
|---------------------------|-----------|---------------|
| tot analizzati | 59 | |
| non significativi | 29 | 49,00% |
| poco significativi | 27 | 46,00% |
| significativi | 3 | 5,00% |

Tra gli impatti diretti, si includono le emissioni in atmosfera, l'utilizzo di energia, l'uso di risorse idriche, materie prime, nonché la gestione dei rifiuti. Tra gli impatti indiretti è stato analizzato l'impatto ambientale generato da comportamenti esterni, come quelli di clienti, fornitori e spostamenti dei collaboratori. Questi aspetti sono considerati indiretti in quanto l'organizzazione ha un controllo parziale, ma può comunque influenzarli con politiche e decisioni strategiche.

Le attività principali e secondarie della struttura sono state esaminate per determinare gli impatti ambientali, classificandoli come poco significativi, significativi o molto significativi. Gli impatti significativi individuati sono 3 e relativi al prelievo delle risorse idriche da acquedotto e da pozzo e al rischio incendio di attrezzature e arredi. Essi sono gestiti con misure di controllo e riduzione, mentre per gli aspetti poco significativi viene studiato un piano di miglioramento.

L'ANALISI AMBIENTALE

L'Analisi Ambientale rappresenta un pilastro fondamentale del nostro impegno verso la sostenibilità. Questo documento non è solo un elenco di dati e cifre, ma una bussola che guida le nostre azioni verso un futuro più responsabile e consapevole. Attraverso un'attenta valutazione dei nostri impatti sull'ambiente, siamo in grado di identificare le aree in cui possiamo migliorare e adottare soluzioni innovative per ridurre la nostra impronta ecologica. Questo processo ci permette di agire in modo proattivo, anticipando le sfide ambientali e contribuendo attivamente alla tutela del nostro pianeta.

L'Analisi Ambientale è scaricabile online sul sito www.principefortedeimarmi.com nell'area Sostenibilità

LE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ



ISO 9001 : 2015

La ISO 9001:2015 è uno standard internazionale per i sistemi di gestione della qualità. Definisce i requisiti per un SGQ che un'organizzazione può utilizzare per migliorare continuamente la propria capacità di fornire prodotti e servizi che soddisfino i requisiti del cliente e le normative applicabili.

La certificazione ISO 9001:2015 dimostra che un'organizzazione è impegnata a fornire prodotti e servizi di qualità, a soddisfare i clienti e a migliorare continuamente le proprie prestazioni.



ISO 14001 : 2015

La ISO 14001:2015 è uno standard internazionale che specifica i requisiti per un sistema di gestione ambientale efficace; fornisce un quadro di riferimento per minimizzare gli impatti ambientali, rispettare gli obblighi di conformità e migliorare continuamente le prestazioni ambientali.

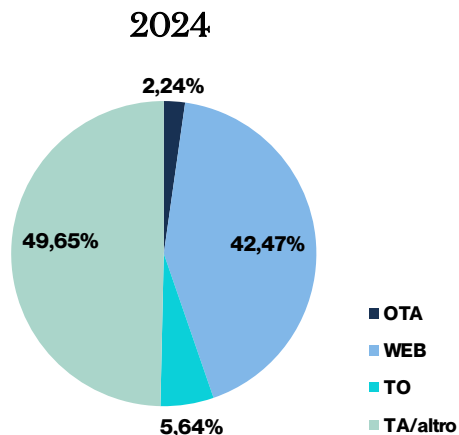
La certificazione dimostra che l'organizzazione ha implementato un SGA efficace, che le consente di prevenire l'inquinamento, migliorare l'efficienza energetica e gestire i rischi ambientali.

GSTC

Il Global Sustainable Tourism Council (GSTC) è un'organizzazione internazionale che stabilisce e gestisce gli standard globali per il turismo sostenibile. Il GSTC fornisce criteri e indicatori per le destinazioni, gli operatori turistici e le strutture ricettive, con l'obiettivo di guidare e promuovere pratiche turistiche sostenibili in tutto il mondo.



I CANALI DI VENDITA



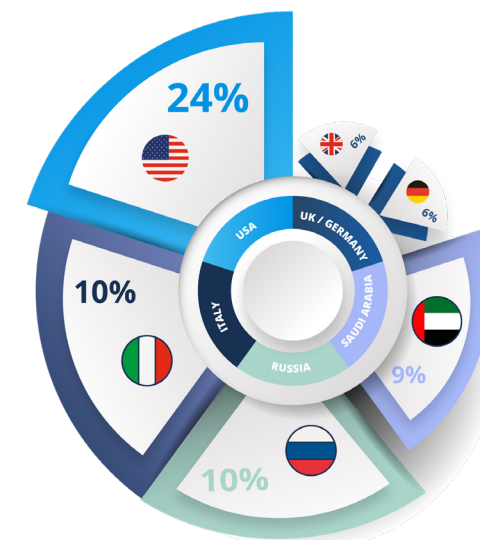
Il principale canale di vendita per le prenotazioni è rappresentato da Travel Agents e agenzie di viaggio (circa il 50%), subito seguite dal sito web (42% circa).

Nel 2024 si è registrata una leggera diminuzione di prenotazioni provenienti da Tour Operator, ma in generale la proporzione dei canali di vendita appare essere invariata rispetto al 2023.

GLI OSPITI DAL MONDO

La riconosciuta eccellenza dei servizi dell'hotel Principe attrae turisti da tutto il mondo. Nel 2024, gli Stati Uniti hanno continuato a rappresentare il principale mercato della struttura, confermandosi come la provenienza predominante degli ospiti. A seguire, la Russia e l'Italia si sono confermate tra i mercati più rilevanti.



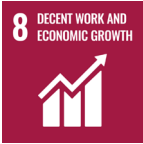


Rispetto al 2023, la situazione generale è rimasta pressoché invariata, ad eccezione di un significativo aumento dei turisti provenienti dalla Russia e dal Regno Unito. L'andamento positivo della clientela internazionale conferma l'attrattiva della struttura su scala globale e rafforza l'importanza delle strategie di marketing rivolte a diversi segmenti di pubblico.



Distribuzione geografica room revenue 2024

CONTRIBUTO AGLI SDGs

La nostra politica di sostenibilità è progettata per integrare gli Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) delle Nazioni Unite (ONU). Ciò ci consente di raggiungere i nostri obiettivi di sostenibilità in linea con l'obiettivo degli SDG di fungere da "progetto condiviso per la pace e la prosperità per le persone e il pianeta, ora e in futuro". Abbiamo identificato cinque SDG con la maggiore pertinenza per la nostra strategia.

| UNSDGs | Titolo UNSDGs | Contributi dell'hotel Principe |
|---|--|--|
|  | Salute e benessere | Implementazione di protocolli completi di salute e sicurezza per garantire il benessere di ospiti e personale. Riduzione dell'inquinamento da rifiuti e acqua. Offerta di un'ampia gamma di opzioni alimentari sane e nutrienti che incorporano ingredienti di provenienza locale e promuovono pratiche alimentari sostenibili |
|  | Energia pulita e accessibile | Installazione di pannelli fotovoltaici in hotel e pannelli solari allo stabilimento balneare. Approvvigionamento di energia 100% da fonti rinnovabili. Classe energetica A2 |
|  | Lavoro dignitoso e crescita economica | Impegno a sostenere i diritti umani fondamentali regolamentato dalla "Politica del lavoro e dei diritti umani" |
|  | Consumo e produzione responsabili | Gestione di energia, acqua e rifiuti secondo apposite politiche sostenibili. Riduzione dello spreco alimentare, gestione sostenibile delle risorse naturali ed efficienza nell'uso delle risorse |
|  | Lotta contro il cambiamento climatico | Implementazione di politiche per ridurre le emissioni di gas serra, promuovere l'uso delle energie rinnovabili, proteggere gli ecosistemi vulnerabili e promuovere la sensibilizzazione sul cambiamento climatico |

HIGHLIGHTS 2024

Certificazione GSTC per il turismo sostenibile



Certificazione ISO 14001 : 2015 per l'Ambiente



Installazione di impianti fotovoltaici e pannelli solari



Sostituzione dei gruppi frigo con pompe di calore



Migliorata la gestione della sostenibilità nella ristorazione (no sprechi e forniture bio)



Maggior coinvolgimento dei fornitori locali e sostenibili



Digitalizzazione dei processi aziendali



Sensibilizzazione dei fornitori all'eliminazione della plastica per le consegne



Miglioramento efficienza energetica della SPA



Ottimizzazione dei consumi idrici



Adozione del Modello Organizzativo 231



Gestione turni e orari di lavoro ascoltando le esigenze di ogni collaboratore





03



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

UTILIZZO DELLE RISORSE ENERGETICHE

Il vettore energetico principalmente usato da Principe Hotel Management è l'energia elettrica, il cui consumo è stato pari a 1.018 MWh nel corso del 2024 sommando Hotel, Bagno Dalmazia e SPA, in aumento del 6,6% rispetto all'anno precedente. L'aumento non è dovuto solo ad un incremento del numero di ospiti e di camere vendute, ma anche alla scelta di utilizzare le nuove pompe di calore per il riscaldamento e la produzione di acqua calda, un passo fondamentale per la riduzione dell'impatto ambientale da combustione. Il secondo vettore energetico utilizzato è il gas metano, impiegato principalmente per le attività di ristorazione; solo in casi di freddo estremo viene utilizzato come risorsa per alimentare le caldaie presenti a sostegno delle pompe di calore. In questo modo siamo riusciti a diminuire del 38% il consumo di gas metano portandolo a 43.617 Stdm3 nel 2024. Infine, il diesel viene impiegato per le auto di proprietà dell'hotel che fungono da servizio navetta per i clienti che lo richiedono.

CONSUMO DI ENERGIA

| | Consumo | | GigaJoule (GJ) | |
|---------------------------|---------|-----------|----------------|-------|
| | 2023 | 2024 | 2023 | 2024 |
| Consumo totale di energia | / | / | 6.148 | 5.487 |
| Energia elettrica | 954.654 | 1.017.592 | 3.437 | 3.663 |
| Gas metano | 70.899 | 43.617 | 2.514 | 1.552 |
| Diesel | 5.465 | 7.425 | 197 | 272 |

La direzione è fermamente convinta che attraverso importanti investimenti sugli impianti si possano ridurre i consumi energetici e il 2024 ha visto numerosi sforzi in questa direzione:



INSTALLAZIONE DI POMPE DI CALORE
A QUASI TOTALE SOSTITUZIONE DELLE CENTRALI TERMICHE A COMBUSTIONE



INSTALLAZIONE PANNELLI SOLARI
ALLO STABILIMENTO BALNEARE



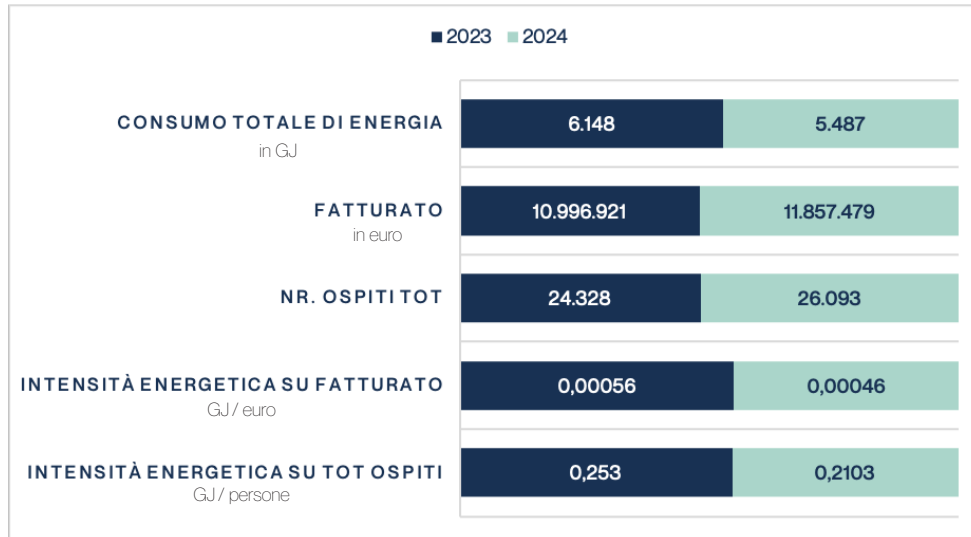
INSTALLAZIONE IMPIANTO FOTOVOLTAICO
IN SOSTITUZIONE DEI PANNELLI SOLARI IN HOTEL



NUOVA CENTRALE FRIGORIFERA
A SERVIZIO DELLE 3 CELLE NELLA CUCINA AL PIANO TERRA

ECO-SPA EGOISTA

INTENSITÀ ENERGETICA SU FATTURATO E N. OSPITI

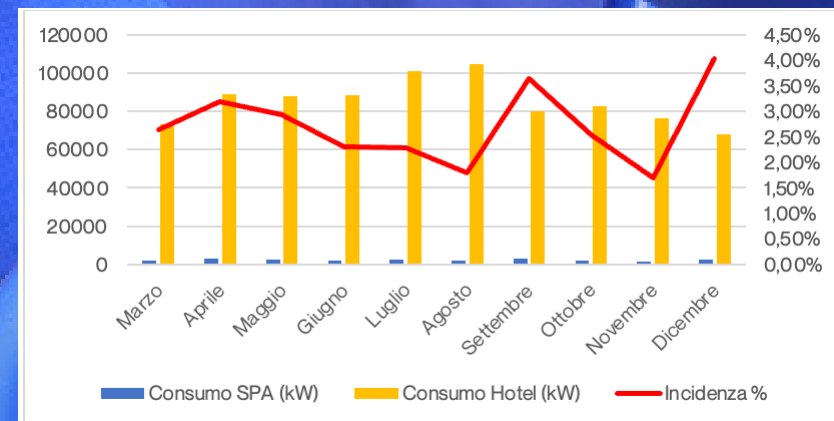


Per il calcolo dell'intensità energetica si è utilizzato come parametro il numero di ospiti registrati negli anni 2023 e 2024, contando l'hotel, la spa e lo stabilimento balneare. La trasformazione in GJ è basata sulla tabella dei parametri standard pubblicata da ISPRA. Tuttavia, per convertire i litri dei combustibili liquidi, come diesel e benzina, si è fatto ricorso ai fattori di conversione pubblicati dal DEFRA. Dalla tabella si nota che l'energia totale consumata nel 2024 è stata di circa l'11% in meno rispetto all'anno precedente, mentre l'intensità energetica per ospite è diminuita del 17% circa, nonostante l'aumento delle presenze del 2024 rispetto all'anno precedente. Questi traguardi sono frutto di un'efficace strategia di ottimizzazione dei consumi, dell'adozione di soluzioni energetiche più efficienti e di un utilizzo più consapevole delle risorse.

All'interno di Egoista Spa l'utilizzo di un software apposito, introdotto a fine 2023, permette una gestione completa della spa da device, garantendo un funzionamento ben al di sotto dei kW massimi a disposizione. Inoltre, un sensore installato di serie su tutte le cabine garantisce la chiusura automatica delle porte e, grazie al software di gestione dell'energia, previene inutili fuoriuscite di vapore mantenendo costante la temperatura ed ottimizzando i consumi, con un risparmio energetico stimato del 20%.

Per valutare l'impatto della SPA sul consumo energetico totale dell'hotel, è stato calcolato il rapporto tra i consumi della SPA e i consumi totali dell'hotel per i mesi marzo-novembre.

L'incidenza dei consumi della SPA sul totale dei consumi dell'hotel varia tra 1,69% e 4,04%.



LE EMISSIONI IN ATMOSFERA

Le emissioni di gas serra in atmosfera sono strettamente legate ai consumi energetici dell'azienda, in particolare energia elettrica e gas metano.

EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) DIRETTE (SCOPE 1)

Per Scope 1 si intendono le emissioni dirette di gas serra che provengono dall'azienda derivanti dall'utilizzo del gas metano e del diesel per autotrazione. Nel 2024, le emissioni di CO2 prodotte direttamente dalla Principe Hotel Management (Scope 1) sono state pari a 108 tonnellate di CO2 in diminuzione del 31% rispetto al 2023.

| | 2023 | 2024 |
|----------------------|------|------|
| Tot emissioni | 157 | 108 |
| Gas metano | 142 | 88 |
| Diesel | 15 | 20 |

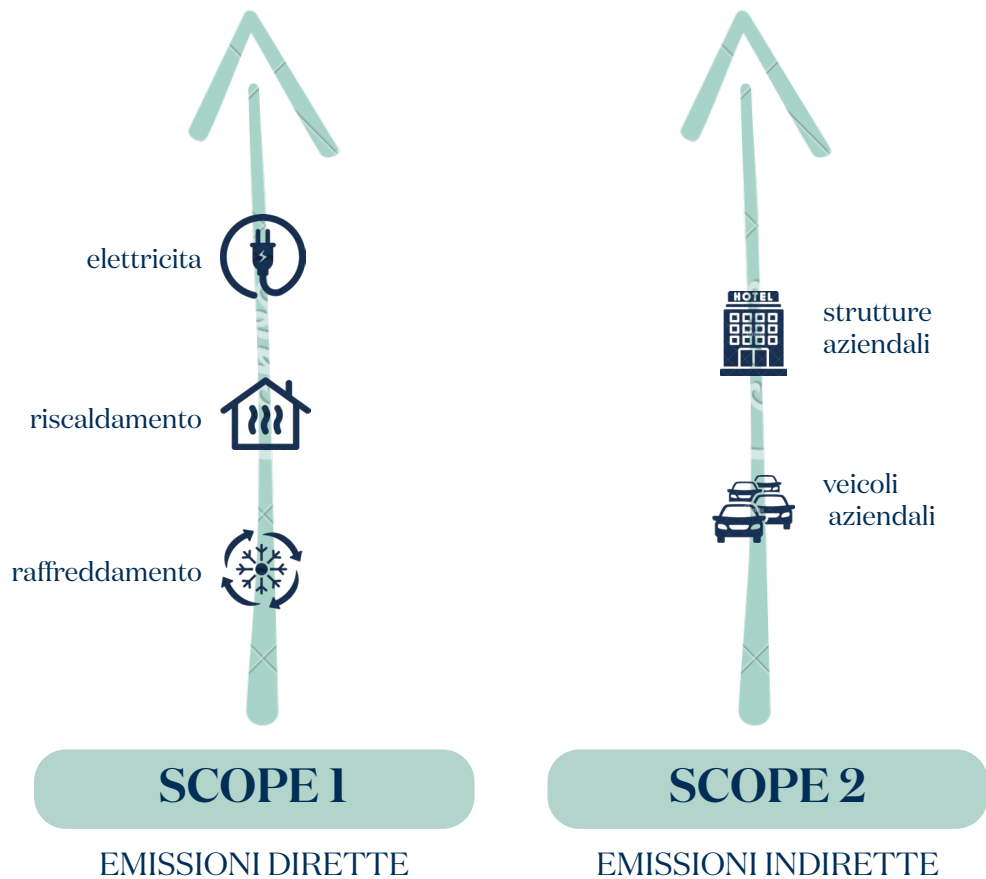
EMISSIONI DA COMBUSTIBILI
NON RINNOVABILI (SCOPE 1)
Emissioni di gas a effetto serra (GHG)
dirette (Scope 1) in tonnellate di CO₂

EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG) INDIRETTE (SCOPE 2)

Per Scope 2 si intendono le emissioni indirette di gas serra generate dalla produzione dell'energia acquistata e consumata dall'azienda. Sebbene queste emissioni non provengano direttamente dall'azienda, essa ne è responsabile in quanto consumatrice. Le emissioni indirette di CO2 relative all'energia elettrica acquistata dalla rete costituiscono il 100% delle emissioni di Scope 2 di Principe Hotel Management.

| | Emissioni location-based | | Emissioni market-based | |
|--|--------------------------|------|------------------------|------|
| | 2023 | 2024 | 2023 | 2024 |
| Emissioni da energia elettrica acquistata | 225 | 244 | 301 | 321 |

EMISSIONI DA COMBUSTIBILI NON RINNOVABILI (SCOPE 2)
Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 2) in tonnellate di CO₂



Il fornitore dell'hotel è "a2a energia" e il mix energetico dell'energia acquistata per il 36,96% è costituito da energia rinnovabile (Mix Energetico: l'insieme di fonti energetiche primarie utilizzate per la produzione dell'energia elettrica fornita da A2a) come dichiarato dall'azienda.

Per i calcoli market-based la fonte dei fattori di emissione è AIB (Association of Issuing Bodies). Le emissioni di Scope 2 nel 2024 sono state 321 tonnellate di CO₂, contro le 301 del 2023 (+ 6,5% nel 2024).

Il metodo location-based utilizza i fattori di emissione pubblicati da ISPRA nella Tabella dei parametri standard ed è basato sul mix energetico medio della rete elettrica locale in cui l'azienda opera. Fornisce quindi una stima delle emissioni in base all'intensità di carbonio dell'energia disponibile nel territorio, indipendentemente dal contratto in essere dell'azienda. Secondo questo metodo di calcolo, le emissioni di CO₂, sono state 244 tonnellate.

MARKET BASED

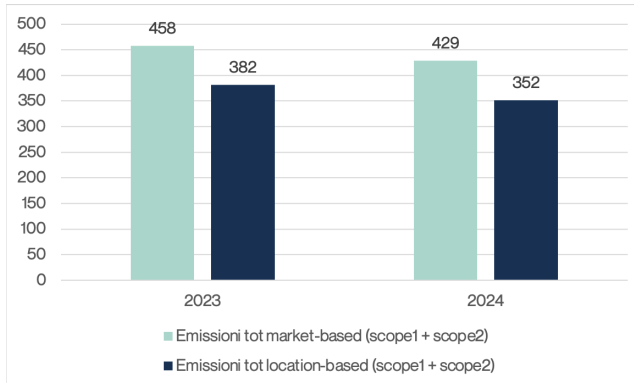
metodo per quantificare le emissioni di Scope 2 basato sulle emissioni di gas serra generate dai produttori dai quali il dichiarante acquista elettricità in modo contrattuale

LOCATION BASED

metodo per quantificare le emissioni di Scope 2 basandosi sui fattori di emissione medi della generazione di energia per aree geografiche definite

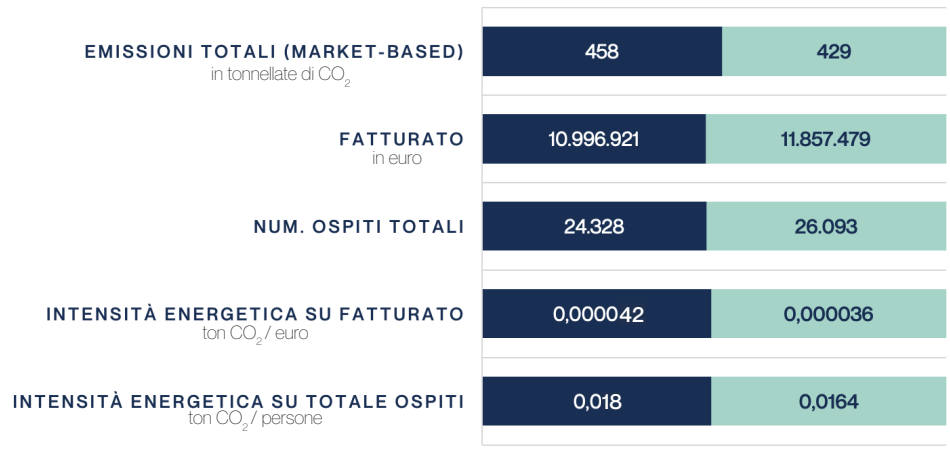
EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG)

in tonnellate di CO₂



INTENSITÀ DELLE EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA (GHG)

■ 2023 ■ 2024



GESTIONE DEI RIFIUTI

Dalla valutazione degli aspetti ambientali condotta è emersa la gestione dei rifiuti che, nonostante sia stata valutata come “poco significativa”, merita particolare attenzione per l’attività della struttura.

La gestione dei rifiuti è condotta nel rigoroso **rispetto delle normative vigenti**. L’hotel produce principalmente rifiuti assimilabili ai rifiuti urbani che vengono conferiti al **servizio comunale di igiene urbana ERSU**.

L’azienda si impegna a promuovere la differenziazione dei rifiuti in ogni fase delle sue operazioni attraverso **l’educazione e sensibilizzazione** per i propri dipendenti sulle pratiche di riciclo e di smaltimento corretto incoraggiandoli a contribuire attivamente alla riduzione dell’impatto ambientale. Sono state create **procedure operative per la corretta gestione del rifiuto**; per diffondere la propria visione ambientale l’organizzazione ha coinvolto i fornitori affinché eliminino gli imballaggi in plastica dal materiale di consegna.



Riduzione drastica del monouso e del monodose: gli articoli usa e getta e le confezioni monodose sono stati eliminati e sostituiti ovunque possibile da erogatori ricaricabili



Acquisti mirati: particolare attenzione all’acquisto e alla conservazione dei prodotti, riducendo la creazione di nuovi rifiuti. L’hotel cerca di appoggiarsi a fornitori locali che ritirino e riutilizzino gli imballaggi. Tutto il packaging acquistato è in carta riciclabile. Inoltre, vengono acquistate bevande esclusivamente in bottiglie di vetro, cercando anche in questo caso di puntare su fornitori che ritirino i vuoti



Coinvolgimento degli ospiti: le camere possiedono contenitori per la raccolta differenziata, con istruzioni semplici e chiare su come i clienti possano contribuire



Prodotti di pulizia: la struttura utilizza prodotti biodegradabili in taniche fino a 20 litri o prodotti super concentrati che permettono di ridurre l’uso della plastica attraverso il refill di dispenser riutilizzabili



L’hotel cerca di utilizzare prodotti **certificati biologici** e a Km 0 e di offrire frutta e verdura di stagione, introducendo anche proposte vegane e vegetariane



Risparmio della carta: riduzione della stampa di documenti alla reception, procedure di check-in e check-out paper free, le informazioni per gli ospiti sono in formato digitale, utilizzo di carta riciclata quando risulta necessario stampare

| Tipologia di rifiuti - Codice CER | Unità di misura | Non pericolosi | | Pericolosi | | Totale | |
|--|-----------------|----------------|------|------------|------|--------|------|
| | | 2023 | 2024 | 2023 | 2024 | 2023 | 2024 |
| Pneumatici fuori uso - 16 01 03 | kg | 53 | 0 | 0 | 0 | 53 | 0 |
| apparecchiature fuori uso, contenenti clorofluorocarburi, HCFC, HFC -16 02 11 | kg | 0 | 0 | 104 | 0 | 104 | 0 |
| apparecchiature fuori uso, diverse da quelle di cui alle voci da 16 02 09 a 16 02 13 - 16 02 14 | kg | 118 | 0 | 0 | 0 | 118 | 0 |
| Batterie al piombo -16 06 01* | kg | 0 | 0 | 14 | 0 | 14 | 0 |
| miscugli di cemento, mattoni, mattonelle e ceramiche, diversi da quelli di cui alla voce 17 01 06 -17 01 07 | kg | 0 | 100 | 0 | 0 | 0 | 100 |
| legno - 17 02 01 | kg | 1080 | 880 | 0 | 0 | 1080 | 880 |
| Plastica - 17 02 03 | kg | 100 | 30 | 0 | 0 | 100 | 30 |
| Cavi, diversi da quelli di cui alla voce 17 04 10 - 17 04 11 | kg | 0 | 50 | 0 | 0 | 0 | 50 |
| tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio - 20 01 21* | kg | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 0 |
| Rifiuti ingombranti - 20 03 07 | kg | 1500 | 100 | 0 | 0 | 1500 | 100 |
| apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso, diverse da quelle di cui alla voce 20 01 21 e 20 01 23, contenenti componenti pericolosi - 20 01 35* | kg | 0 | 0 | 0 | 50 | 0 | 50 |
| apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso, diverse da quelle di cui alle voci 20 01 21, 20 01 23 e 20 01 35 - 20 01 36 | kg | 0 | 50 | 0 | 0 | 0 | 50 |

L'hotel presenta regolarmente il Modello Unico di Dichiarazione ambientale (MUD), conformemente alle normative vigenti in materia di gestione dei rifiuti, e continua costantemente a monitorare i rifiuti smaltiti. Viene mantenuto un registro carico-scarico vidimato dalla Camera di Commercio ed è stata effettuata l'iscrizione al RENTRI per la tracciabilità dei rifiuti.

I risultati presentati fanno riferimento all'intero periodo annuale per l'hotel e al periodo di apertura stagionale del bagno Dalmazia (maggio-novembre).

L'analisi dei dati sui rifiuti prodotti nel 2023 e 2024 rivela alcune tendenze significative: c'è stato un incremento generale nella produzione totale di rifiuti nel 2024 rispetto al 2023, legato a un aumento dell'attività e dell'affluenza della struttura. Si conferma una forte stagionalità nella produzione di rifiuti, con picchi nei mesi estivi e minimi nei mesi invernali, in linea con le tipiche fluttuazioni stagionali del turismo. La composizione dei rifiuti ha mostrato variazioni tra i due anni, con un aumento dei rifiuti organici nel 2024 e una diminuzione della plastica, segnale di una maggiore attenzione alla raccolta differenziata e un cambiamento nelle abitudini di consumo.

In generale si nota una **riduzione nella produzione di rifiuti indifferenziati**, obiettivo in cui la struttura si sta impegnando molto prediligendo materiali riciclabili che possono essere riutilizzati, riducendo così la necessità di risorse naturali e di energia per produrre nuovi beni. Ciò contribuisce alla creazione di un'economia circolare più sostenibile.

RISORSE IDRICHE

Le risorse idriche sono uno dei 3 aspetti significativi rilevati nell'analisi degli impatti ambientali.

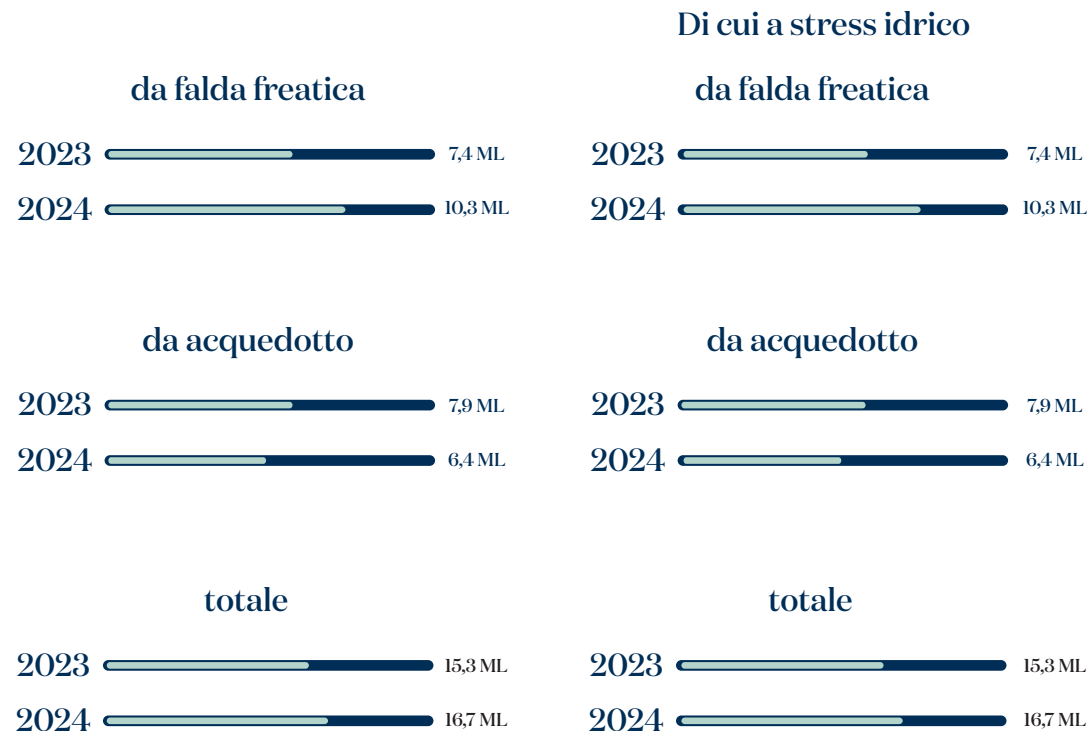
Per Principe Hotel Management l'acqua è una risorsa importante e l'azienda è sensibile ai problemi di siccità che stanno caratterizzando diverse regioni italiane negli ultimi anni.

L'acqua utilizzata è potabile ed i prelievi avvengono in un'area che è considerata a medio/alto stress idrico (20-40%). L'acqua prelevata proviene sia da acquedotto che da un pozzo regolarmente denunciato e viene utilizzata per i servizi dell'hotel.

La struttura mette in atto un accurato monitoraggio dei consumi, e dal 2022 il consumo viene registrato e annotato quotidianamente dal reparto manutenzioni sia per il pozzo, sia per l'acqua potabile. Per ridurre gli sprechi, si adottano misure efficienti come doppio pulsante nei servizi igienici, filtri aeratori nelle docce, ma soprattutto sensibilizzazione dello staff e ottimizzazione dei consumi in tutti i reparti dell'hotel.

I risultati presentati di seguito fanno riferimento all'intero periodo annuale per l'hotel e al periodo di apertura stagionale del bagno Dalmazia (maggio-novembre). Dai dati è evidente una forte stagionalità nei consumi, con picchi nei mesi estivi (luglio e agosto) e minimi nei mesi di apertura e chiusura della stagione balneare. Nel complesso, si osserva una leggera **tendenza alla diminuzione del consumo** medio di acqua potabile per presenza nella seconda metà del 2024 rispetto al 2023.

PRELIEVI IDRICI



SCARICO IDRICO in acqua di terze parti - acqua potabile



04



SOSTENIBILITÀ SOCIALE



APPROVVIGIONAMENTO LOCALE: LA CATENA DI FORNITURA

Per massimizzare l'impatto positivo in termini di sostenibilità ambientale e sociale, Principe Hotel Management riconosce l'importanza cruciale di comprendere l'intero ciclo di vita dei prodotti utilizzati per lo svolgimento di tutte le attività, a partire dall'origine delle materie prime. Questa consapevolezza guida la selezione dei fornitori, con l'obiettivo primario di garantire il rispetto dell'ambiente e dei diritti umani lungo tutta la catena di approvvigionamento.

L'azienda si impegna attivamente nella costruzione di una **filiera sostenibile**, privilegiando i fornitori locali e adottando criteri di selezione rigorosi, formalizzati nel **Codice di Condotta dei Fornitori**.

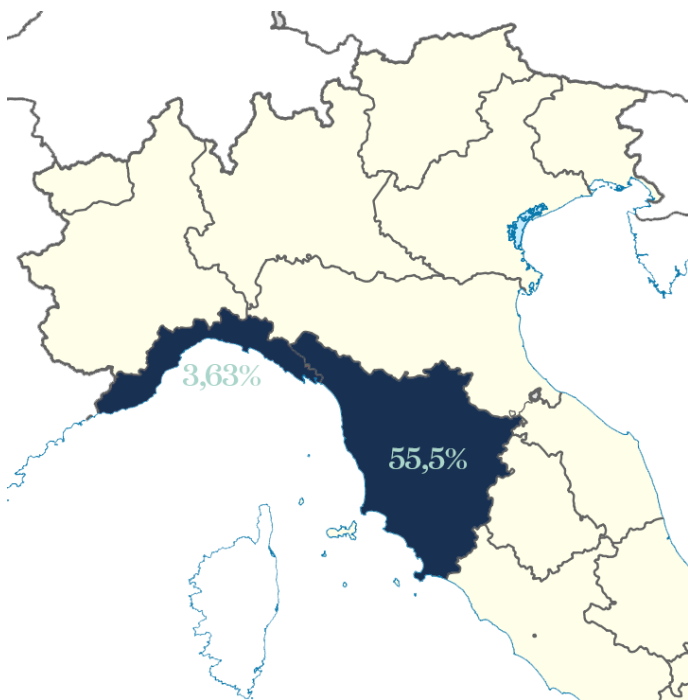
Tale codice definisce le linee guida per la valutazione dei fornitori, includendo aspetti quali:

- **Rispetto dei diritti umani e dei lavoratori:** verifica delle condizioni di lavoro, del rispetto dei diritti sindacali e della lotta contro il lavoro minorile
- **Tutela dell'ambiente:** valutazione delle pratiche di gestione ambientale, dell'utilizzo di risorse rinnovabili, della riduzione delle emissioni e della gestione dei rifiuti
- **Qualità e sicurezza dei prodotti:** controllo della conformità ai requisiti di qualità e sicurezza, nonché dell'origine e della tracciabilità delle materie prime
- **Etica e integrità:** verifica dell'adesione a principi etici e di trasparenza, della lotta contro la corruzione e la concorrenza sleale

Oltre al rispetto dei diritti ambientali e sociali, la **localizzazione geografica** riveste un ruolo fondamentale nella scelta dei fornitori: il territorio circostante l'hotel Principe è rinomato per la ricchezza di prodotti eccellenti, che vengono valorizzati attraverso una selezione attenta e mirata. La collaborazione con fornitori locali non solo contribuisce a sostenere l'economia del territorio, ma permette anche di ridurre significativamente l'impatto ambientale legato al trasporto delle merci.

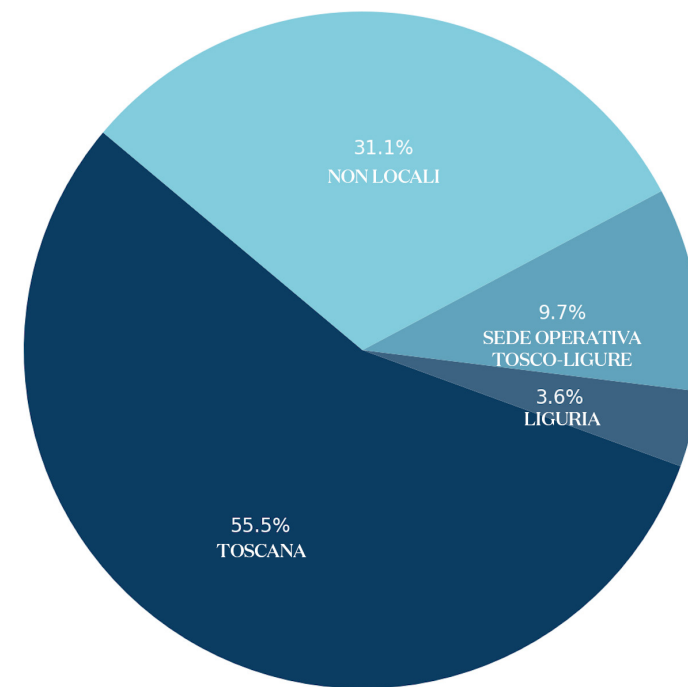


Nel 2024 circa il 69% della spesa è andato verso i fornitori locali, dove per locali si intendono tutti i fornitori di beni e servizi che hanno sede in Toscana e Liguria. La scelta di privilegiare questi fornitori non solo supporta l'economia del territorio, ma contribuisce anche a ridurre l'impatto ambientale legato al trasporto delle merci. La collaborazione con aziende locali garantisce la freschezza e la qualità dei prodotti utilizzati, valorizzando le eccellenze del territorio e offrendo agli ospiti un'esperienza autentica e legata alle tradizioni locali.



% di spesa verso fornitori di Toscana e Liguria rispetto al totale

Tuttavia, alcune spese specifiche richiedono la collaborazione con fornitori non locali o esteri. Le commissioni per le agenzie estere, i servizi informatici, le quote associative, le commissioni bancarie, le assicurazioni e i costi legati a internet sono essenziali per garantire l'efficienza e la competitività dell'hotel nel mercato globale. La partecipazione a fiere ed eventi internazionali, infine, rappresenta un'opportunità per presentare l'offerta dell'hotel a un pubblico più ampio e per stringere nuove partnership strategiche.



Distribuzione % di spesa

Le spese per l'acquisto di materie prime, come alimenti, bevande, tessuti, prodotti per la pulizia e altri beni di consumo, rappresentano un indicatore più significativo dell'impatto diretto dell'hotel sull'ambiente e sulla comunità locale, e proprio per questo motivo è in questo ambito che l'hotel Principe si impegna a privilegiare fornitori locali, a ridurre gli sprechi e a promuovere pratiche sostenibili lungo tutta la catena di approvvigionamento.

In generale, l'hotel Principe si impegna a valutare attentamente ogni spesa, cercando di bilanciare la necessità di collaborare con fornitori specializzati e la volontà di sostenere l'economia locale e ridurre l'impatto ambientale. L'obiettivo è quello di creare un modello di business sostenibile, in cui la qualità del servizio e la responsabilità sociale e ambientale siano valori fondamentali.

I FORNITORI FOOD & BEVERAGE

L'attenzione ai fornitori del settore food and beverage riveste un'importanza cruciale per la struttura, in quanto incide direttamente sulla qualità dell'esperienza offerta agli ospiti e sull'impatto ambientale dell'attività. La collaborazione con produttori locali permette di offrire agli ospiti un'esperienza culinaria autentica e legata alle tradizioni del territorio, promuovendo al contempo la biodiversità e la tutela del paesaggio. Inoltre, la selezione di fornitori che adottano pratiche agricole e di produzione sostenibili contribuisce a ridurre l'impatto ambientale dell'intera filiera, limitando l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti chimici, il consumo di acqua e l'emissione di gas serra.

La percentuali di spesa destinata a fornitori locali di food è il 93% della spesa totale.

La scelta di fornitori locali soprattutto nel caso del reparto "food" indica quanto l'azienda sia indirizzata a supportare l'economia del territorio, quanto tenga a ridurre le distanze di trasporto, diminuendo così le emissioni di CO₂, ma soprattutto quanto ritenga importante far conoscere il territorio anche grazie alla cucina tipica della zona.



Per quanto concerne il reparto "beverage" emerge invece che circa il 38% della spesa totale è destinata a fornitori locali, da attribuirsi per la quasi totalità ai vini proposti nelle carte dei ristoranti: si deve tenere in considerazione che le spese di acquisto vedono una selezione di etichette internazionali come si richiede per un hotel a 5 stelle, e questo è una grande conquista.

| Anno | Spesa verso fornitori locali (Food) |
|------|-------------------------------------|
| 2023 | 92,53% |
| 2024 | 92,77% |

LE NOSTRE PERSONE

“*Attribuiamo la massima importanza a garantire un trattamento equo e rispettoso verso i nostri dipendenti e ci impegniamo a promuovere una cultura organizzativa che pone al centro l'individuo, rispettando i principi di uguaglianza e diversità. Il rispetto dei diritti umani e delle normative del lavoro sono una priorità, e le prassi aziendali sono orientate verso la creazione di un ambiente di lavoro sicuro, inclusivo e collaborativo.*”

L'hotel Principe Forte dei Marmi riconosce che lo sviluppo del capitale umano è essenziale per offrire servizi e prodotti di alta qualità, e investe continuamente nella crescita professionale e personale dei propri collaboratori. I dipendenti rappresentano un elemento fondamentale nell'ecosistema aziendale e viene riconosciuto il ruolo insostituibile che i collaboratori svolgono nell'orientare il successo e la sostenibilità a lungo termine.

L'azienda ha stabilizzato oltre 50 lavoratori nonostante la forte stagionalità dell'attività. Nell'ultimo triennio, inoltre, si è registrato un incremento del numero di lavoratori con contratto a tempo indeterminato rispetto al triennio precedente, un dato significativo considerando le 28 camere disponibili: un risultato che evidenzia la crescita e l'importanza che l'hotel pone verso la stabilizzazione del lavoratore.

Nel 2024 l'hotel Principe ha incrementato le quote rosa presenti nel suo organico, aumentando di 4 unità il numero di lavoratrici di genere femminile e una dipendente donna è passata da 1 livello a quadro, permettendo di **diminuire la disparità di genere** anche ai livelli di inquadramento più alto.

I NUMERI DEL 2024

49
assunti
a tempo
indeterminato

72
assunti
a tempo
determinato

105
lavoratori del
territorio

45
lavoratori
under 30

25
studenti e
stage attivati

L'azienda ha adottato un sistema premiante attraverso riconoscimenti retributivi ad personam, attribuiti per merito, skill, impegno e anzianità. Inoltre ha un piano welfare attivo che interessa i collaboratori a tempo indeterminato e gli stagionali ricorrenti allo scopo di contribuire al miglioramento del benessere del personale e alla migliore conciliazione delle esigenze di carattere lavorativo con quelle personali e familiari.

Oltre al piano di welfare, i collaboratori possono beneficiare di ulteriori agevolazioni messe a disposizione dall'azienda, che offre a soggetti provenienti da fuori provincia (compresi stagisti e altre figure in inserimento formativo avviato con enti scolastici e altre strutture del settore) la possibilità di alloggiare gratuitamente presso le "staff house" aziendali e mette a disposizione biciclette per percorrere la distanza tra gli alloggi e l'hotel in modo veloce e totalmente sostenibile.

L'azienda ha anche inserito come benefit i buoni pasto sotto forma di ticket restaurant.

WELFARE ANNUO CARICATO SU PIATTAFORMA



La gestione delle risorse umane all'interno dell'hotel Principe Forte dei Marmi è incentrata sul raggiungimento dei seguenti obiettivi:



assicurare la solidità del rapporto con i dipendenti tramite contratti prevalentemente a tempo indeterminato e full-time



adempiere a tutte le normative sui diritti dei lavoratori, nel pieno rispetto dei diritti umani



tutelare la salute e la sicurezza attraverso sistemi di gestione e monitoraggio dei rischi



accrescere la professionalità attraverso percorsi di carriera tagliati sulle specificità di ogni dipendente



coinvolgere tutto il personale nelle iniziative aziendali attraverso il dialogo quotidiano e il confronto

Nella necessità di inserire nuove figure professionali l'azienda valuta dapprima la possibilità di reperire tali figure tra il personale già presente privilegiando la crescita interna anche mediante **attività formativa specifica**.

L'organigramma dell'Hotel Principe Forte dei Marmi si articola su diversi livelli, inquadrando il personale secondo le disposizioni del CCNL per il settore turismo.

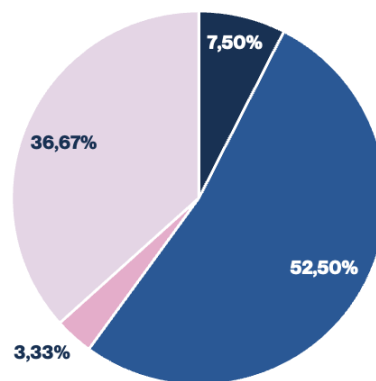
Livelli di Management

Includono tutte le figure con responsabilità operativa e autonomia decisionale.

Quadri: le figure apicali dell'hotel, responsabili delle decisioni strategiche e della gestione complessiva dell'attività.

1° Livello: responsabili di settore, direttori di reparto che coordinano le attività operative e gestiscono un team subordinato.

2° Livello: figure con responsabilità di coordinamento e supervisione di specifiche attività e aree operative.



♂ Management ♂ Impiegati
♀ Management ♀ Impiegate

2024

Livelli Operativi

Dal 3° al 6° Livello: personale operativo, inquadrato in base alla mansione svolta e al livello di responsabilità richiesto.

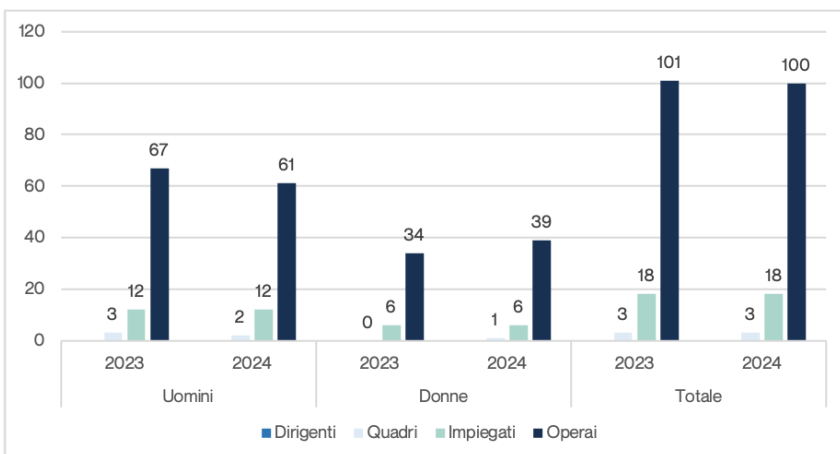
3° Livello: personale altamente qualificato con elevate competenze tecniche.

4° Livello: personale qualificato con specifiche competenze professionali.

5° Livello: personale con mansioni esecutive e operative.

6° Livello: personale con mansioni di base e di supporto.

DIVERSITÀ DI GENERE NELL'ORGANIZZAZIONE



| Dato | Uomini | | Donne | | Totale | |
|--------------------------|------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|
| | 2023 | 2024 | 2023 | 2024 | 2023 | 2024 |
| Totale dipendenti | 82 | 75 | 40 | 46 | 122 | 121 |
| Dirigenti | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Quadri | 3 | 2 | 0 | 1 | 3 | 3 |
| Impiegati | 12 | 12 | 6 | 6 | 18 | 18 |
| Operai | 67 | 61 | 34 | 39 | 101 | 100 |
| % dipendenti | 67% | 62% | 33% | 38% | 100% | 100% |
| Dirigenti | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% |
| Quadri | 2% | 2% | 0% | 1% | 2% | 2% |
| Impiegati | 10% | 10% | 5% | 5% | 15% | 15% |
| Operai | 55% | 50% | 28% | 32% | 83% | 83% |

RAPPORTO SALARIO BASE E REMUNERAZIONE

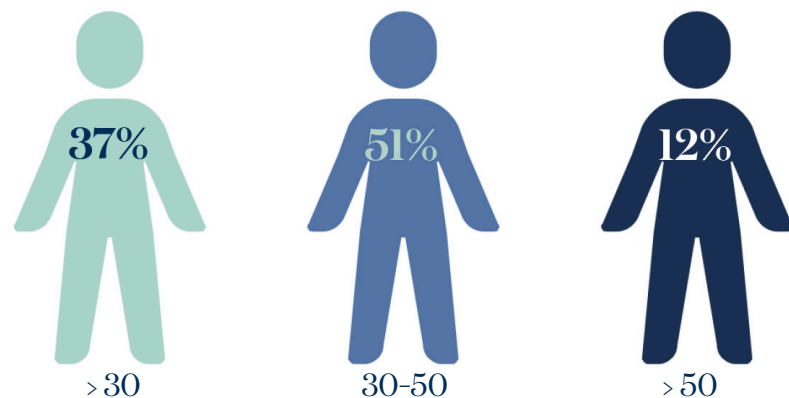
| | Rapporto salario base | | Rapporto remunerazione | |
|-----------|-----------------------|------|------------------------|------|
| | 2023 | 2024 | 2023 | 2024 |
| Dirigenti | / | / | / | / |
| Quadri | 0,00 | 0,54 | 0,00 | 0,47 |
| Impiegati | 1,09 | 1,00 | 1,07 | 1,02 |
| Operai | 0,80 | 0,72 | 0,67 | 0,69 |

*I dati presenti nella tabella si riferiscono soltanto ai dipendenti a tempo indeterminato al 31/12. Estendendo il calcolo anche agli stagionali non si avrebbe una misurazione coerente



Il divario positivo tra la RAL effettiva e il salario base previsto dal CCNL rappresenta un segnale di grande attenzione verso il benessere dei dipendenti dell'hotel. Un incremento medio del 20% (calcolato escludendo i livelli Quadro) rispetto ai minimi contrattuali non solo riconosce il valore del lavoro svolto, ma incentiva la motivazione e la fidelizzazione del personale.

DIVERSITÀ DI ETÀ NELL'ORGANIZZAZIONE



Nel 2024 la distribuzione dell'età dei dipendenti mostra una prevalenza della fascia 30-50 anni, che rappresenta il 50% del totale. I giovani under 30 costituiscono il 37% del totale dipendenti

Al fine di misurare le differenze di salario presenti all'interno dell'organizzazione, si riporta qui sotto il rapporto tra la retribuzione massima (individuo più pagato dell'azienda) e la mediana della retribuzione dei dipendenti escludendo la retribuzione massima.

Questo indicatore offre una fotografia dell'equità di retribuzione all'interno dell'azienda, consentendo di valutare come viene redistribuita la ricchezza generata. La disparità salariale si è ridotta, seppur in percentuale minima.

| 2023 | 2024 | Cambiamento % |
|------|------|---------------|
| 4,3 | 4,1 | 0,1 |

*in hotel sono impiegati 49 dipendenti a tempo indeterminato, che durante il periodo di alta stagione vengono affiancati da personale stagionale, portando il numero totale di dipendenti a circa 120. Considerando l'intera annualità, si può stimare una media di circa 70 dipendenti. Tuttavia, per ottenere dati veritieri e non influenzati dalla diversa durata dei contratti (stagionali vs. indeterminati), si è scelto di basare questo calcolo esclusivamente sui profili assunti a tempo indeterminato

DISTRIBUZIONE CONTRATTI PART TIME E FULL TIME

| | Uomini | | Donne | | Totale | |
|----------------|--------|------|-------|------|--------|------|
| | 2023 | 2024 | 2023 | 2024 | 2023 | 2024 |
| Tot dipendenti | 82 | 75 | 40 | 46 | 122 | 121 |
| Full-time | 81 | 72 | 29 | 38 | 110 | 110 |
| Part-time | 1 | 3 | 11 | 8 | 12 | 11 |

DISTRIBUZIONE CONTRATTI TEMPO DET. E INDET.

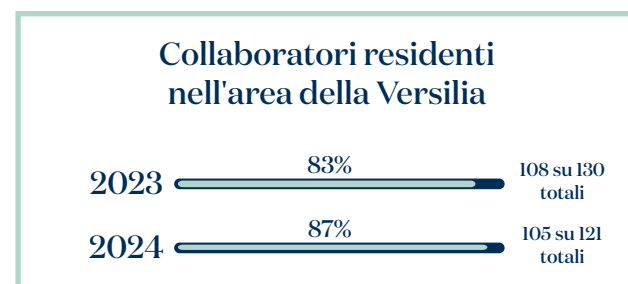
| | Uomini | | Donne | | Totale | |
|----------------|--------|------|-------|------|--------|------|
| | 2023 | 2024 | 2023 | 2024 | 2023 | 2024 |
| Tot dipendenti | 82 | 75 | 40 | 46 | 122 | 121 |
| Indeterminato | 32 | 32 | 16 | 17 | 48 | 49 |
| Determinato | 50 | 43 | 24 | 29 | 74 | 41 |

Tra i contratti a tempo determinato, per lo più attivati in occasione dell'incremento lavorativo nel periodo estivo, sono compresi anche i contratti di tipo intermittente, i quali vengono attivati sul personale stagionale quando l'occupazione in hotel si alza fuori dalla norma.

Qualora vengano decise delle stabilizzazioni a tempo indeterminato, viene data precedenza ai soggetti già occupati a tempo determinato. Come ogni anno, anche nel 2024 l'azienda ha accolto stagisti e giovani studenti nel periodo estivo.

Nel 2024 Hotel Principe ha impiegato solo 16 non residenti sul totale dei 121 lavoratori (13%) - studenti provenienti da altre regioni che dopo aver concluso il loro stage curriculare si sono fermati con un contratto fino al termine della stagione - offrendo la maggior parte delle opportunità di lavoro ai residenti locali. Questo **elevato tasso di occupazione locale** non solo riduce la disoccupazione nella comunità, ma favorisce anche la crescita economica e la coesione sociale.

L'azienda è onorata di avere così tante richieste dal territorio, perché indica la buona reputazione che è riuscita a farsi anche in ambito lavorativo. L'hotel beneficia di una forza lavoro stabile e ben integrata nel contesto locale, riducendo i costi di trasferimento e aumentando la familiarità con il mercato e le dinamiche regionali. Questa strategia dimostra un forte impegno verso il sostegno e lo sviluppo della comunità locale.



CATEGORIE PROTETTE

Hotel Principe è soggetta all'obbligo normativo di cui alla legge 68/99 (collocamento mirato) a cui risulta attualmente adempiente.

La L. 68/99 all'art.3 infatti, parlando di "quota di riserva", intende la quota numerica di soggetti appartenenti alle categorie protette che il datore di lavoro - sia esso pubblico o privato- è tenuto ad assumere.

Tale quota varia in relazione a quanti lavoratori sono occupati nell'azienda stessa (in particolare alla base di computo che vedremo nello specifico), perciò può così variare:

- se l'azienda occupa oltre 50 dipendenti, la quota di riserva deve essere pari al 7% dei lavoratori occupati;
- se si occupano da 36 a 50 dipendenti, la quota è pari a 2 lavoratori disabili;
- da 15 a 35 dipendenti, la quota scende ad 1 lavoratore disabile. Una particolare quota di riserva è destinata ai soggetti non disabili ma appartenenti alle categorie protette in virtù delle peculiari situazioni di svantaggio o disagio sociale, nello specifico la quota in esame sarà:
 - di 1 lavoratore se ne occupano da 51 a 150;
 - 1% se si occupano più di 150 dipendenti.

L'azienda, alla scadenza della denuncia annuale relativa all'invio del prospetto informativa, rientrerebbe nella fascia d'obbligo di due soggetti "collocamento obbligatorio".

| | 2023 | 2024 |
|---|------|------|
| Dip facenti parte di categorie protette | 4 | 4 |
| % dip facenti parte di categorie protette | 3,1 | 3,3 |

In considerazione del potenziale superamento in alcuni periodi dell'anno, nel corso del 2023 ha attivato la procedura cosiddetta di riconoscimento interno e occupa attualmente, in base al computo dei lavoratori, 4 soggetti di cui all'art.1 legge 68/99 risultando adempiente. In effetti, al 31 dicembre 2024 il numero degli occupati di cui all'art.1 legge 68/99 risultava in eccedenza rispetto all'effettivo obbligo in quanto il numero dei lavoratori si incrementa in via provvisoria nel periodo estivo per poi rientrare sotto i limiti a fine anno.

Anche l'obbligo di cui all'art. 18 legge 68/99 si presenta solo in occasione del periodo di incremento lavorativo per poi rientrare. Gli iscritti a tali categorie risultano in misura alquanto esigua e tra questi risulta altrettanto difficoltoso reperire figure adatte al contesto lavorativo di Principe Hotel, nonostante le richieste effettuate dal management.

L'azienda, nell'interesse a coprire anche tale obbligo, ha attivato richieste di selezione al Centro per l'impiego obbligatorio territorialmente competente e con la struttura si confronta periodicamente.

FORMAZIONE E SVILUPPO



L'hotel Principe Forte dei Marmi, oltre a creare un ambiente di lavoro sereno e accogliente, crede fortemente nello sviluppo delle capacità di ogni singola persona, per questo si impegna a coltivare il potenziale di ogni individuo all'interno della sua forza lavoro, ritenendo che un investimento sostanziale nella crescita dei dipendenti porti a benefici significativi a tutti i livelli dell'organizzazione. Per attrarre giovani talenti, l'hotel stipula delle convenzioni per condurre stage con diverse scuole, università e istituti alberghieri e turistici presenti in Toscana e in altre regioni, come la IATH Academy di Cernobbio.

L'azienda dà grande importanza al benessere dei dipendenti e ha a cuore il mantenimento di un clima aziendale piacevole e sereno. La valutazione delle performance dei dipendenti avviene in maniera periodica e strutturata, riconoscendo e premiando il merito e il talento, favorendo il costante miglioramento e aggiornamento delle competenze professionali aziendali. La direzione, per ascoltare i propri collaboratori, predispone due questionari l'anno in forma anonima dove è possibile esprimere le proprie opinioni e dare suggerimenti. Questo consente di valutare approfonditamente il livello di soddisfazione dei dipendenti.

La formazione continua del personale è un altro aspetto importante. I dipendenti hanno partecipato a corsi collettivi di lingua inglese (54h a dipendente) e italiana (10h a dipendente), al fine di migliorare la comunicazione con gli ospiti. Inoltre è stato erogato un Executive Training organizzato dal Forbes Travel Guide (16h a dipendente), finalizzato a migliorare il servizio offerto agli ospiti.



Il personale ha anche seguito corsi specifici per le proprie mansioni (ad es. corsi tecnici, marketing, wellness, barman, ecc.), oltre ai corsi obbligatori sulla sicurezza (formazione generale e specifica, e corsi antincendio).

SALUTE E SICUREZZA

Principe Hotel Management attribuisce la massima importanza alla salute e alla sicurezza dei suoi dipendenti. L'azienda è impegnata a **garantire un ambiente di lavoro sicuro e salubre**, riconoscendo che la protezione dei dipendenti è fondamentale per il benessere di coloro che contribuiscono al successo dell'azienda. Per assicurare il rispetto degli standard più elevati in materia di salute e sicurezza sul lavoro, Principe Hotel Management ha implementato un rigoroso sistema di gestione della salute e sicurezza.

Un altro aspetto cruciale è la **formazione** dei lavoratori in materia, per questo Principe Hotel Management investe in programmi di formazione mirati a garantire che i dipendenti siano ben informati e preparati per affrontare le sfide legate alla sicurezza sul lavoro. Questi programmi includono la sensibilizzazione ai pericoli specifici del settore e la promozione delle migliori pratiche per prevenire incidenti.

Il numero di infortuni registrati sul posto di lavoro nel 2024 è stato pari a 3, mentre nel 2023 non si erano verificati infortuni. Non si sono registrati casi di malattie professionali.

TASSO DI INFORTUNI

| | 2023 | 2024 |
|--|----------------|----------------|
| Nr. Ore lavorative svolte | 146.868 | 153.848 |
| Nr. Infortuni sul lavoro registrati | 0 | 3 |
| Tasso di infortuni sul lavoro | 0,0 | 3,9 |

Come riportato dalla versione più recente del set completo di standard per la rendicontazione di sostenibilità GRI (Standard GRI), il calcolo del tasso di infortuni sul lavoro di Hotel Principe è stato eseguito sulla base di 200.000 ore lavorate. Un tasso basato su tale numero di ore lavorate indica il numero di infortuni sul lavoro ogni 100 lavoratori a tempo pieno nell'arco di un periodo di un anno, sulla base del presupposto che un lavoratore a tempo pieno lavora 2.000 ore all'anno. Ad esempio, un tasso di 10 significa che si verifica in media un infortunio sul lavoro per ogni gruppo di 100 lavoratori a tempo pieno nell'arco di un periodo di un anno.



I RAPPORTI CON LA COMUNITÀ LOCALE

Principe Hotel Management ha un legame molto radicato con il territorio che la circonda e con la comunità internazionale, dimostrando un impegno costante verso la responsabilità sociale e ambientale.

WWF IMPRESE PER LA NATURA

Con il programma Imprese per la Natura ci uniamo alla mission del WWF e ci schieriamo in prima linea investendo nel futuro del Pianeta, per avere un impatto positivo sulla società e sul mondo in cui viviamo.

AZIONE CONTRO LA FAME

Con Ristoranti Contro la Fame ci uniamo alla più grande campagna solidale della ristorazione in Italia che coinvolge ristoranti, chef e amanti del cibo.

ASSOCIAZIONE AUTISMO APUANIA

Autismo Apuania è un'associazione che supporta persone con autismo e le loro famiglie attraverso progetti educativi, inclusione sociale e attività terapeutiche. Promuove la consapevolezza, offre servizi di assistenza e collabora con enti locali per migliorare la qualità della vita.

CROCE VERDE FORTE DEI MARMI

La Croce Verde Forte dei Marmi è un'associazione di volontariato che offre servizi di emergenza sanitaria, trasporto assistito e supporto sociale. Opera con ambulanze, personale qualificato e iniziative di solidarietà per garantire assistenza alla comunità e ai turisti della zona

EROGAZIONI LIBERALI

| Ricevente | 2023 | 2024 |
|-------------------------------------|---------|---------|
| WWF | 2.000 € | 5.000 € |
| Fondazione contro la Fame nel Mondo | 600 € | 523,5€ |
| Alluvione Emilia Romagna | 200 € | |
| Il cuore oltre l'Appennino | 300 € | |
| UNICEF | 985 | |
| Croce Verde FdM | | 1000 |
| Autismo Apuania | | 900 |
| UILDM Versilia | | 5042 |
| Tot | 4085 | 12466 |

Oltre a queste donazioni liberali, l'hotel sostiene economicamente una squadra di hockey su sedia a rotelle della Versilia, **ASD Wheelchair Hockey Versilia APS - Sea Wolf**, con regolare contratto di sponsorizzazione pari a 3.000€ annui. Questa cifra consente all'associazione di acquistare l'attrezzatura necessaria e coprire i costi di trasferta per le partite.

Hotel Principe Management ha anche attuato delle **iniziative solidali**: durante lo staff party, è stata organizzata una lotteria in cui sono stati venduti biglietti con in palio premi speciali, tra cui soggiorni in hotel partner.

L'iniziativa è stata replicata con i dipendenti di altre strutture alberghiere, creando una rete di solidarietà ancora più ampia. L'intero ricavato è stato devoluto in beneficenza. Inoltre, gli oggetti smarriti non reclamati sono stati messi in vendita in un mercatino di Natale, il cui ricavato è stato anch'esso destinato a cause solidali. Inoltre, l'organizzazione accoglie volentieri suggerimenti su quali enti o associazioni supportare con le donazioni.

NOTA METODOLOGICA

Il presente documento costituisce la **seconda edizione del Bilancio di Sostenibilità di Principe Hotel Management** e descrive le sue performance in ambito di sostenibilità ambientale, sociale ed economica relativamente all'esercizio 2024 (dal 1° gennaio al 31 dicembre). Al fine di permettere la comparabilità dei dati nel tempo, è riportato, inoltre, il confronto con i dati relativi al 2023, anno nel quale Principe Hotel Management ha pubblicato il primo bilancio di sostenibilità.

Il presente Bilancio di Sostenibilità è stato redatto con riferimento ai **“GRI Sustainability Reporting Standards”** pubblicati dal Global Reporting Initiative (GRI), come indicato nella tabella «Indice dei contenuti GRI». Tale tabella permette di dare evidenza della copertura degli indicatori GRI associati a ciascuna tematica di sostenibilità rendicontata nel presente documento.

Il perimetro dei dati e delle informazioni economiche seguono il bilancio consolidato, e includono solamente Principe Hotel Management, con la struttura alberghiera di Via Ammiraglio Morin 67 e lo stabilimento balneare Dalmazia, in Via Arenile 18, entrambi a Forte dei Marmi (LU). Non sono avvenuti cambi societari all'interno di Principe Hotel Management. Il presente documento è stato revisionato e approvato dall'amministratore delegato, dal Consiglio di amministrazione e dal team di progetto che ha lavorato alla redazione del Bilancio di Sostenibilità. Il documento non è stato sottoposto ad assurance da parte di una società di revisione esterna, ma dal team di sostenibilità interno all'hotel, del quale fa parte anche il Direttore della struttura. Qualora il dato riportato sia stato generato attraverso delle stime, è presente una segnalazione nel testo. Eventuali riesposizioni di dati relativi agli esercizi precedenti sono chiaramente indicate come tali.

Per informazioni relativamente al presente documento è possibile scrivere a:
sustainability@principefortedeimarmi.com.

GRI CONTENT INDEX

Dichiarazione d'uso: Principe Hotel Management ha presentato una rendicontazione con riferimento ai GRI Standards per il periodo 1 gennaio - 31 dicembre, 2024.
 Utilizzato GRI 1: GRI 1 - Principi Fondamentali - versione 2021
 Standard di settore GRI pertinenti: N/A

| GRI Standards/Altra fonte | Informativa | Ubicazione | Omissione | | | | | | | |
|---|--|--|--|---------|-------------|-----------------------------------|--|--|--|--|
| | | | Requisiti omessi | Ragione | Spiegazione | N.di rif. Standard di settore GRI | | | | |
| GRI 2: Informativa Generali 2021 | 2-1 Dettagli organizzativi | 11-24 | | | | | | | | |
| | 2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione | 85 | | | | | | | | |
| | 2-3 Periodo di rendicontazione, frequenza e referente | 85 | | | | | | | | |
| | 2-4 Revisione delle informazioni | 85 | | | | | | | | |
| | 2-5 Assurance esterna | | Questo documento non è soggetto ad assurance | | | | | | | |
| | 2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti commerciali | 11-16 | | | | | | | | |
| | 2-7 Dipendenti | 65-80 | | | | | | | | |
| | 2-9 Struttura e composizione della governance | 19-22 | | | | | | | | |
| | 2-10 Nomina e selezione del massimo organo di governo | 19-22 | | | | | | | | |
| | 2-11 Presidente del massimo organo di governo | 19-22 | | | | | | | | |
| | 2-21 Rapporto di retribuzione totale annuale | 70-71 | | | | | | | | |
| | 2-22 Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile | 23-24 | | | | | | | | |
| | 2-23 Impegno in termini di policy | 23-26 | | | | | | | | |
| | 2-27 Conformità a leggi e regolamenti | 22 | | | | | | | | |
| | 2-28 Appartenenza ad associazioni | 27-28 | | | | | | | | |
| | 2-30 Contratti collettivi | 69-70 | | | | | | | | |
| | ETICA DI BUSINESS | | | | | | | | | |
| | GRI 3: Temi materiali 2021 | 3-3 Gestione dei temi materiali | 22 | | | | | | | |
| | GRI 205: Anticorruzione 2016 | 205-3 Incidenti confermati di corruzione e misure adottate | 22 | | | | | | | |
| | GRI 206: Comportamento anti-competitivo 2016 | 206-1 Azioni legali relative a comportamento anti-competitivo, attività di trust e prassi monopolistiche | 22 | | | | | | | |
| ACQUA ED EFFLUENTI | | | | | | | | | | |
| GRI 3: Temi materiali 2021 | 3-3 Gestione dei temi materiali | 55-57 | | | | | | | | |
| GRI 303: Acqua ed effluenti 2018 | 303-1 Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa | 55-57 | | | | | | | | |
| | 303-3 Prelievo idrico | 55-57 | | | | | | | | |
| | 303-4 Scarico idrico | 55-57 | | | | | | | | |
| | 303-5 Consumo idrico | 55-57 | | | | | | | | |
| RIFIUTI E SCARTI | | | | | | | | | | |
| GRI 3: Temi materiali 2021 | 3-3 Gestione dei temi materiali | 52-54 | | | | | | | | |
| GRI 306: Rifiuti 2020 | 306-1 Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti | 52-54 | | | | | | | | |
| | 306-2 Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti | 52-54 | | | | | | | | |
| | 306-3 Rifiuti generati | 52-54 | | | | | | | | |
| FILIERA LOCALE E TRACCIABILE | | | | | | | | | | |
| GRI 3: Temi materiali 2021 | 3-3 Gestione dei temi materiali | 61-62 | | | | | | | | |
| GRI 204: Prassi di approvvigionamento 2016 | 204-1 Proporzioni della spesa effettuata a favore di fornitori locali | 61-62 | | | | | | | | |
| PARI OPPORTUNITÀ | | | | | | | | | | |
| GRI 3: Temi materiali 2021 | 3-3 Gestione dei temi materiali | 21/71 | | | | | | | | |
| GRI 405: Diversità e pari opportunità 2016 | 405-1 Diversità negli organi di governance e tra i dipendenti | 21 | | | | | | | | |
| | 405-2 Rapporto tra salario di base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini | 71 | | | | | | | | |
| GRI 404: Formazione e istruzione 2016 | 404-1 Numero medio di ore di formazione all'anno per dipendente | 78 | | | | | | | | |
| SALUTE E SICUREZZA | | | | | | | | | | |
| GRI 3: Temi materiali 2021 | 3-3 Gestione dei temi materiali | 80 | | | | | | | | |
| GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro 2018 | 403-1 Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro | 80 | | | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|--|-------|--|--|--|--|
| | 403-2 Identificazione del pericolo, valutazione del rischio e indagini sugli incidenti | 80 | | | | |
| | 403-3 Servizi per la salute professionale | 77-80 | | | | |
| | 403-4 Partecipazione e consultazione dei lavoratori in merito a programmi di salute e sicurezza sul lavoro e relativa comunicazione | 80 | | | | |
| | 403-5 Formazione dei lavoratori sulla salute e sicurezza sul lavoro | 77-80 | | | | |
| | 403-6 Promozione della salute dei lavoratori | 80 | | | | |
| | 403-7 Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro direttamente collegati da rapporti di business | 77-80 | | | | |
| | 403-8 Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro | 80 | | | | |
| | 403-9 Infortuni sul lavoro | 80 | | | | |
| CAMBIAIMENTO CLIMATICO ED EMISSIONI | | | | | | |
| <i>GRI 3: Temi materiali 2021</i> | 3-3 Gestione dei temi materiali | 41-50 | | | | |
| <i>GRI 302: Energia 2016</i> | 302-1 Consumo di energia interno all'organizzazione | 43 | | | | |
| | 302-3 Intensità energetica | 46 | | | | |
| <i>GRI 305: Emissioni 2016</i> | 305-1 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1) | 47-49 | | | | |
| | 305-2 Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2) | 47-49 | | | | |
| | 305-4 Intensità delle emissioni di gas a effetto serra (GHG) | 50 | | | | |
| COMUNITÀ LOCALI | | | | | | |
| | 3-3 Gestione dei temi materiali | 81-84 | | | | |
| <i>GRI 413: Comunità locali 2016</i> <i>valutazioni degli</i> <i>impatti e programmi di sviluppo</i> | 413-1 Operazioni con il coinvolgimento | 81-84 | | | | |

PRINCIPE FORTE *dei* MARMÌ

VIALE AMM. MORIN 67
FORTE DEI MARMÌ
55042 - (LU) - ITALY

T: +39 0584 783636
E: INFO@PFDM.COM

WEBSITE:
PRINCIPEFORTEDEIMARMÌ.COM

