

Azienda In**Forma**

PROGRAMMA DI **BENESSERE E**
NUTRIZIONE AZIENDALE



CibuSalus Srl
Spin-off dell'Università di
Padova e di Sinloc SpA



Chi siamo

Nutrire meglio il mondo

CibuSalus è uno spin-off dell'**Università di Padova** e **Sinloc SpA** specializzato in progetti di **nutrizione, salute e sostenibilità**.

Unisce **competenze scientifiche, economiche e sociali** per accompagnare aziende e istituzioni nella promozione di **stili di vita sani**, nella **lotta allo spreco alimentare** e nello **sviluppo di politiche alimentari sostenibili**.

Attraverso un approccio **evidence-based** e **soluzioni concrete**, supporta la transizione verso un benessere diffuso e un impatto positivo su persone e territori.

Le aziende si trovano oggi ad affrontare nuove sfide legate al **benessere dei dipendenti**.

Sedentarietà, alimentazione poco equilibrata e ricca di cibi ultraprocessati e livelli crescenti di **stress** incidono sempre più sulla salute delle persone e sulla qualità della vita lavorativa.

Investire nel benessere organizzativo non è solo una scelta etica, ma una **leva strategica** per migliorare produttività, motivazione e clima aziendale, contribuendo allo sviluppo di organizzazioni più **sostenibili** e **resilienti**.

Un approccio integrato e scientificamente fondato è la chiave per creare ambienti di lavoro sani, motivanti e sostenibili.

Costruiamo insieme la strategia alimentare della vostra organizzazione

Generiamo impatti misurabili per l'azienda

Il benessere aziendale non è un costo, ma un **investimento con ritorni misurabili**

IMPATTO ECONOMICO

Riduzione dei costi aziendali

- **-25%** costi sanitari
- **-27%** assenteismo
- ROI fino a **6:1**

Investire in programmi di benessere genera ritorni economici concreti e misurabili.

Fonti: OMS, Harvard Business Review, CDC

QUALITÀ DEL LAVORO

Più energia, più risultati

- **+20%** produttività
- **+10–15%** performance lavorativa
- **+25%** concentrazione

Una corretta alimentazione migliora energia, focus e capacità decisionale.

Fonti: ILO, University of Warwick, British Journal of Health Psychology

NUTRIZIONE E SOSTENIBILITÀ

Impatto su persone e ambiente

- **1 lavoratore su 2** ha abitudini alimentari non ottimali
- **fino al 30%** delle emissioni globali di CO2 è legato al sistema alimentare
- **fino al 30%** del cibo prodotto viene sprecato

La nutrizione è una leva chiave per salute, sostenibilità e KPI ESG.

Fonti: FAO, IPCC, EUFIC

La Vision che guida il programma:

One Health

L'approccio **One Health** riconosce che la salute degli individui, la sostenibilità ambientale e il sistema alimentare sono **interdipendenti**.

Promuovere il benessere in azienda significa quindi intervenire **su tutte e tre le dimensioni**, con un modello integrato e scientificamente fondato.

*Non-Exercise Activity Thermogenesis: l'energia che consumiamo con tutti i movimenti quotidiani non sportivi — camminare, stare in piedi, muoversi mentre si lavora.

**QALY (Quality-Adjusted Life Year) misura il guadagno di salute, combinando durata e qualità della vita. Non misura direttamente gli «anni persi», ma quanto un trattamento estenda la vita e ne migliori la qualità.

Salute delle persone

- Miglioramento degli **indicatori di benessere** (NEAT*, QALY**, energia, produttività, prevenzione del rischio metabolico)
- Promozione di **scelte alimentari** più equilibrate e consapevoli
- Riduzione degli **eccessi critici** (sale, grassi saturi, ultraprocessati)
- Supporto a **gruppi con bisogni specifici** (donne, senior, part-time)

- Analisi dell'**impronta ecologica** dei menu aziendali
- Riduzione **CO₂/pasto** tramite scelte alimentari più sostenibili
- Valorizzazione della **stagionalità** e dei prodotti locali
- Integrazione di pratiche plant-forward e **lotta allo spreco**

Impatto ambientale della dieta

Sostenibilità economica della filiera

- Analisi dei **costi alimentari** e dei volumi di acquisto
- Identificazione dei **punti critici** di spesa e inefficienza
- Ottimizzazione del **rapporto qualità-costo dei menu**
- **Riduzione degli sprechi** e miglioramento della redditività della mensa

Un approccio in **tre dimensioni**

Il cuore del progetto si sviluppa su tre livelli integrati:



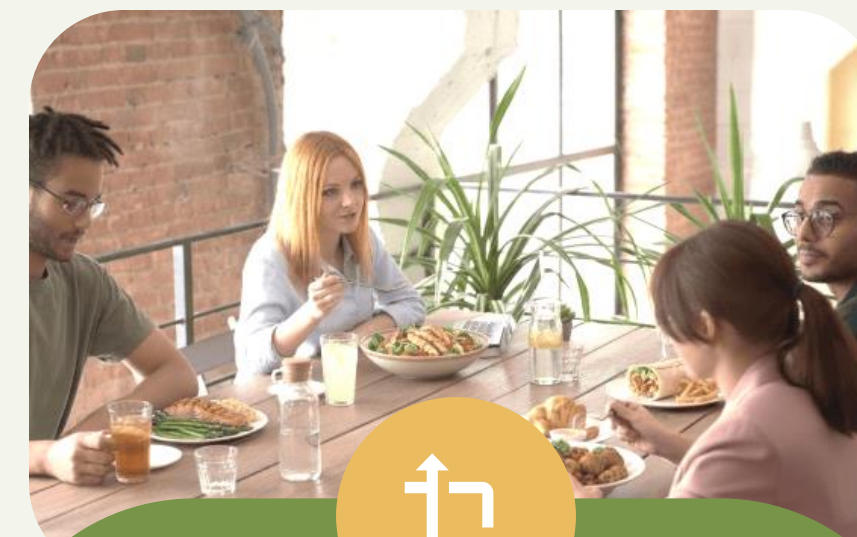
Indagine e monitoraggio

per personalizzare gli
interventi e misurare i risultati



Educazione e formazione

per fornire strumenti pratici e
consapevolezza



Ottimizzazione ambiente di lavoro e mensa aziendale

per rendere la salute una
scelta facile e quotidiana

Le nostre soluzioni operative

Un programma **modulare** e **personalizzabile**, che combina azioni educative, ambientali e motivazionali adattandole alle diverse popolazioni aziendali e agli spazi in cui avvengono le scelte alimentari:

TARGET

- Tutti i lavoratori
- Donne (mamme, part-time, over 50)
- Lavoratori senior
- Turnisti e reparti produttivi
- Team ad alto carico cognitivo

DOVE INTERVENIAMO

- Mensa aziendale
- Aree pausa / break area
- Distributori
- Spazi relax e benessere
- Smart working

SERVIZI

Analisi

- Qualità nutrizionale menu
- Carbon footprint/pasto e impatto ambientale
- Costi e volumi della filiera
- Profilazione alimentare e NEAT dei dipendenti

Interventi

- Menu plant-forward e stagionali
- Linee guida per il fornitore mensa
- Pause attive
- Nudging e ambienti "scelta sana facile"
- Opzioni dedicate per target specifici

Engagement

- Campagne "piatto sostenibile"
- Seminari e toolkit educativi
- Challenge e attività di gruppo

Misurazione

- Dashboard prima/ dopo (es. salute, carbon footprint, costi, Calculator del Risparmio: ROI)



**Un'azienda che si
prende cura delle
persone è un'azienda
che guarda lontano.**

I benefici per l'azienda

Benessere come **investimento**: meno costi, più produttività e maggiore sostenibilità

Miglioramento del
clima aziendale e
della motivazione

Rafforzamento del
senso di
appartenenza

Valorizzazione di
tutte le età e
inclusione dei
lavoratori senior

Ottimizzazione dei
costi del servizio
mensa e della
filiera alimentare

Riduzione
dell'**assenteismo** e
aumento della
qualità del lavoro

Riduzione dei
costi sanitari e
organizzativi

Sviluppo di soft
skills come
collaborazione,
resilienza,
leadership

Impatto positivo su
immagine,
retention e
sostenibilità

Cosa significa per un'azienda di 100 dipendenti

COSTO MENSA



- Spesa media annua stimata: 130.000-160.000 €
- Letteratura su ottimizzazione mense: -5% / -12%

Risparmio potenziale: 6.500-19.000 €/anno

ASSENTEISMO E PRODUTTIVITÀ



- Costo medio assenteismo e produttività persa: 3.000-4.000 €/dipendente/anno
- Riduzione potenziale: -5% / -10%

Risparmio potenziale: 15.000-40.000 €/anno (100 dip.)

ROI E PAYBACK



- Investimento tipico progetto: 20.000-25.000 €
- Benefici economici annui stimati: ≥ 25.000-45.000 €
- **Payback: 6-12 mesi**
- **ROI atteso: 2x-4x nel primo anno**

CO₂ E OBIETTIVI ESG



- Baseline tipica mensa aziendale: ~2,3-2,8 kg CO₂ eq./pasto
- Riduzione realistica con menu plant-forward e riduzione sprechi: -15% / -25%
- **-40 / -70 kg CO₂ per dipendente / anno**
- **Azienda 100 dipendenti: -4 / -7 ton CO₂ annue**

Perché scegliere CibuSalus

Collaboriamo con enti pubblici e **privati** per migliorare mensa, filiera agroalimentare, salute e sostenibilità attraverso analisi scientifiche e soluzioni operative **in un'ottica One Health**.

Con Azienda InForma, CibuSalus mette a disposizione un **team di esperti** in **nutrizione, benessere e sostenibilità**, con un approccio scientifico, concreto e su misura.



Siamo l'**unica realtà in Italia** che ha costruito **Piani del Cibo** per enti pubblici e li applica alle organizzazioni private.

Il nostro è un approccio

- **sistemico**
- **scientifico**

che si avvale di dati e risultati misurabili.

SCOPRI DI PIU'

Vuoi saperne di più? **Contattaci**

Luca Lanini

Co-Founder, Partner e Consigliere **CibuSalus**

luca.lanini@cibusalus.eu

+39 335 677 0448

Giulia Santi

Responsabile operativa **CibuSalus**

giulia.santi@cibusalus.eu

+39 335 1628 358



CIBUSALUS[®]

Capitale sociale euro 130.000 interamente versati



Via G. Gozzi 2/G - 35131
Padova (PD)



049 8456 911



info@cibusalus.eu



www.cibusalus.eu